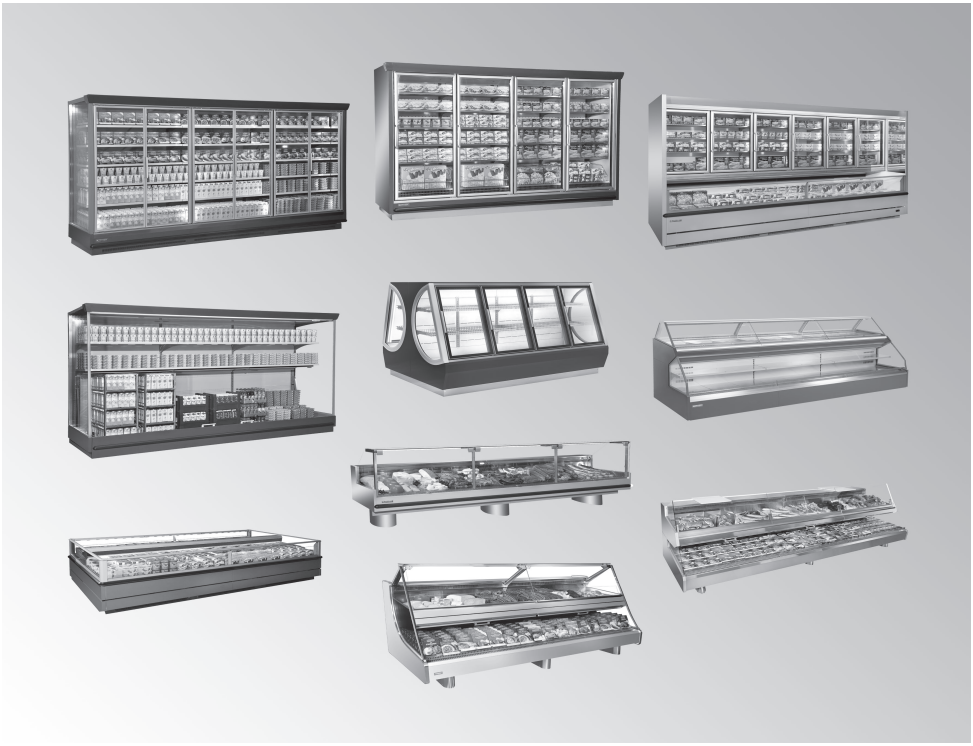
User Guide

VIESMANN
climate of innovation

EN DE FR PL RU NL

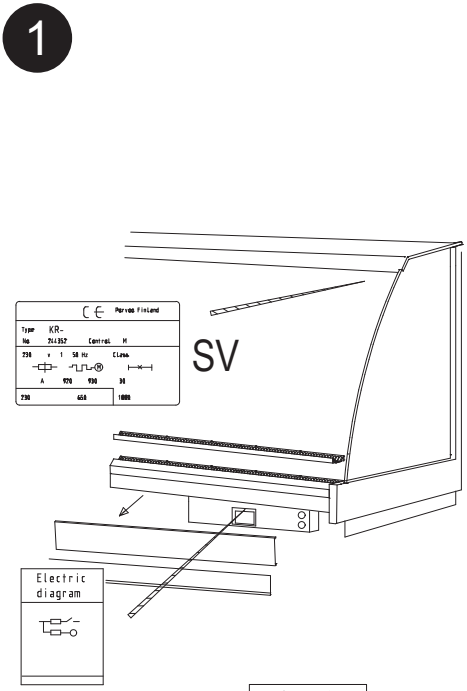
SPIRIT – E-NOVUS – E-VENTUS – E-VISIO INSPI – INTRO – LUXO – NARDO – MAXIM ICONIC – GUSTO – SOFIE – EMILIE – VERA

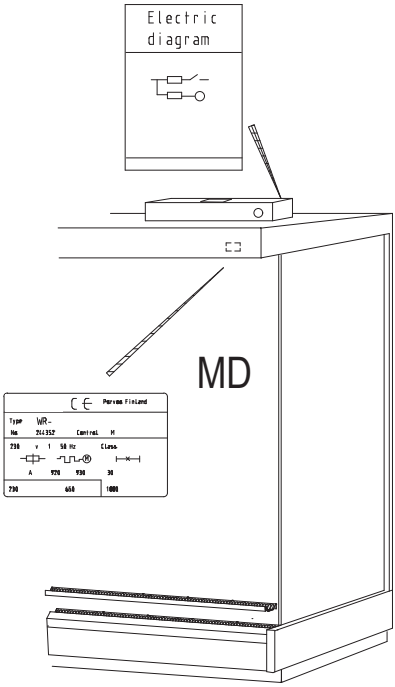


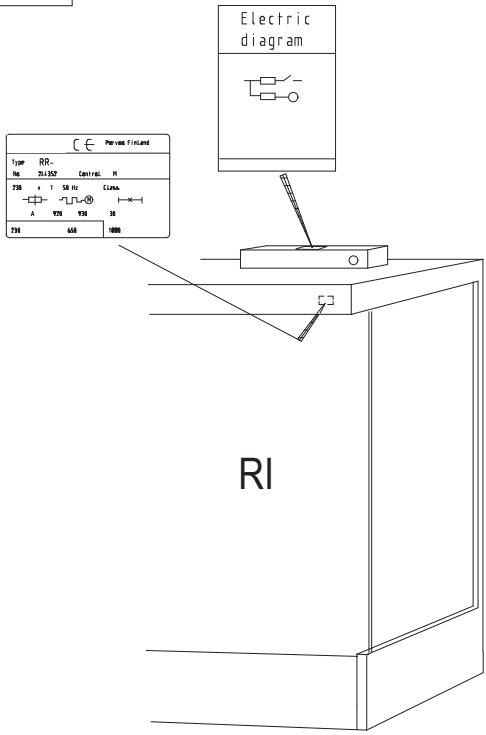
05/2015

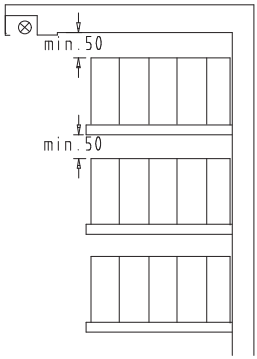
Please keep these instructions for future reference!

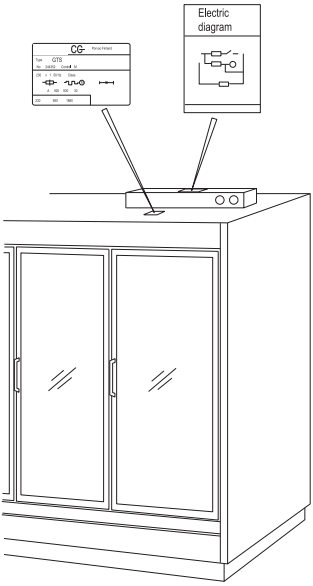
1

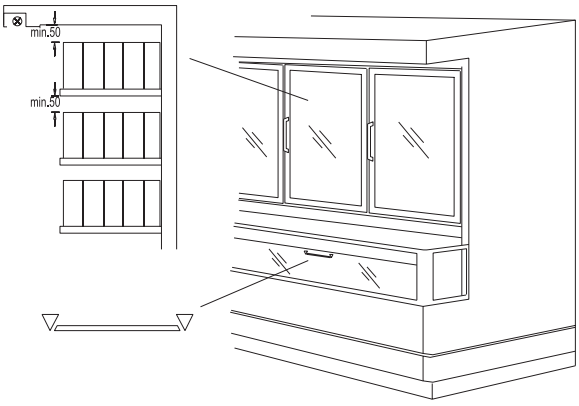

Pervos Finland
Type KR-
No 214352 Control M
230 v 1 50 Hz Class
A 970 930 30
230 660 1000
SV
Electric diagram

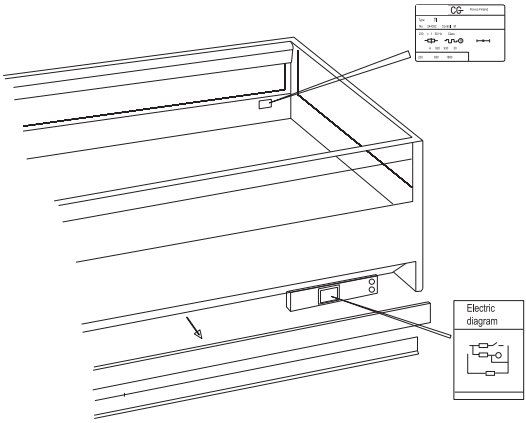

Electric diagram
Pervos Finland
Type WR-
No 214352 Control M
230 v 1 50 Hz Class
A 970 930 30
230 660 1000
MD

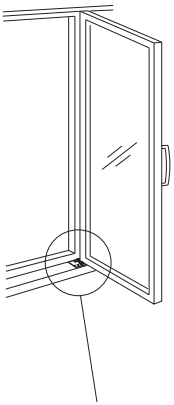

Electric diagram
Pervos Finland
Type RR-
No 214352 Control M
230 v 1 50 Hz Class
A 970 930 30
230 660 1000
RI

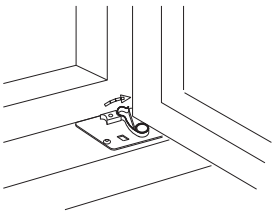

min. 50
min. 50

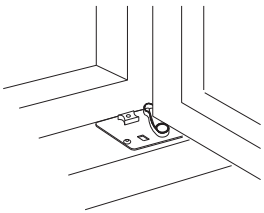

Electric
diagram

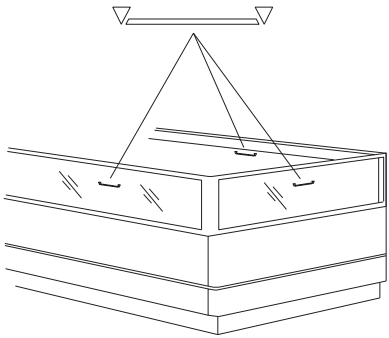

min.50
min.50


Electric
diagram

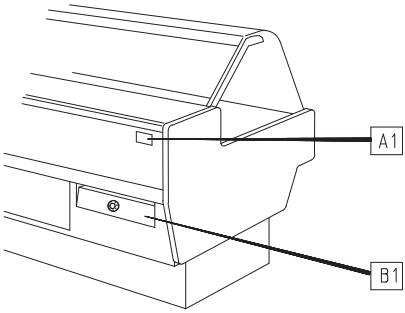


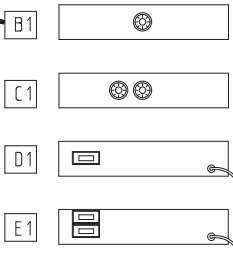


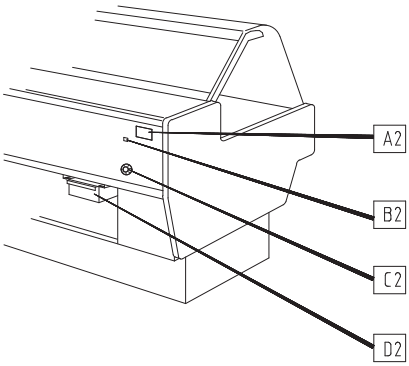


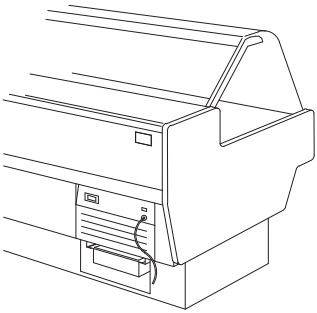


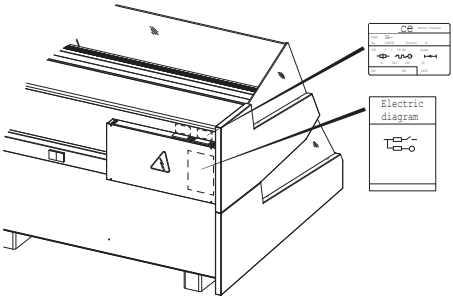
3

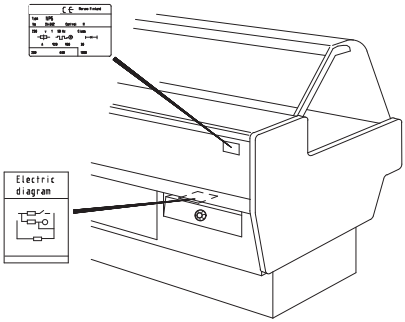


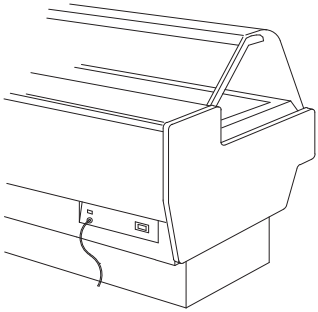


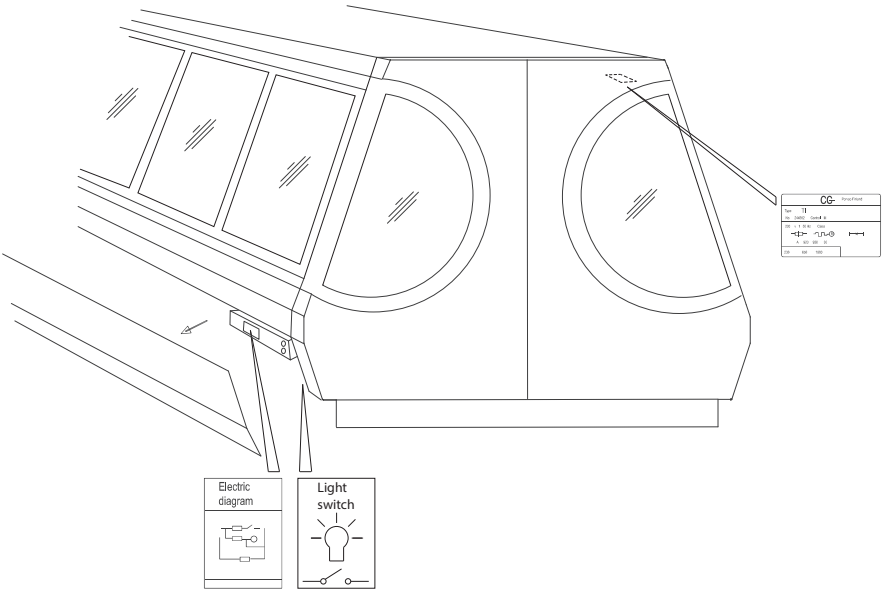


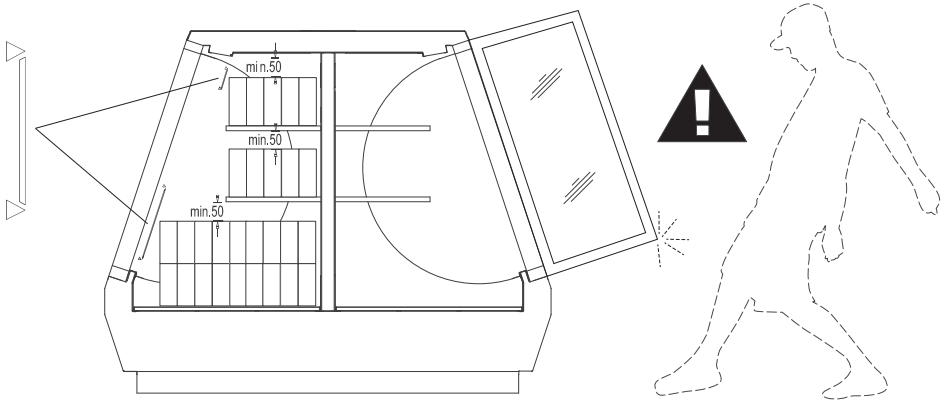


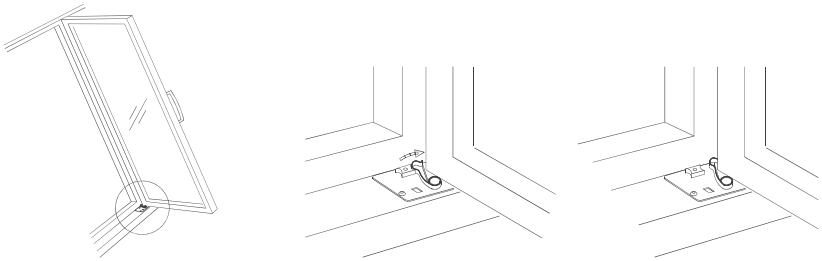




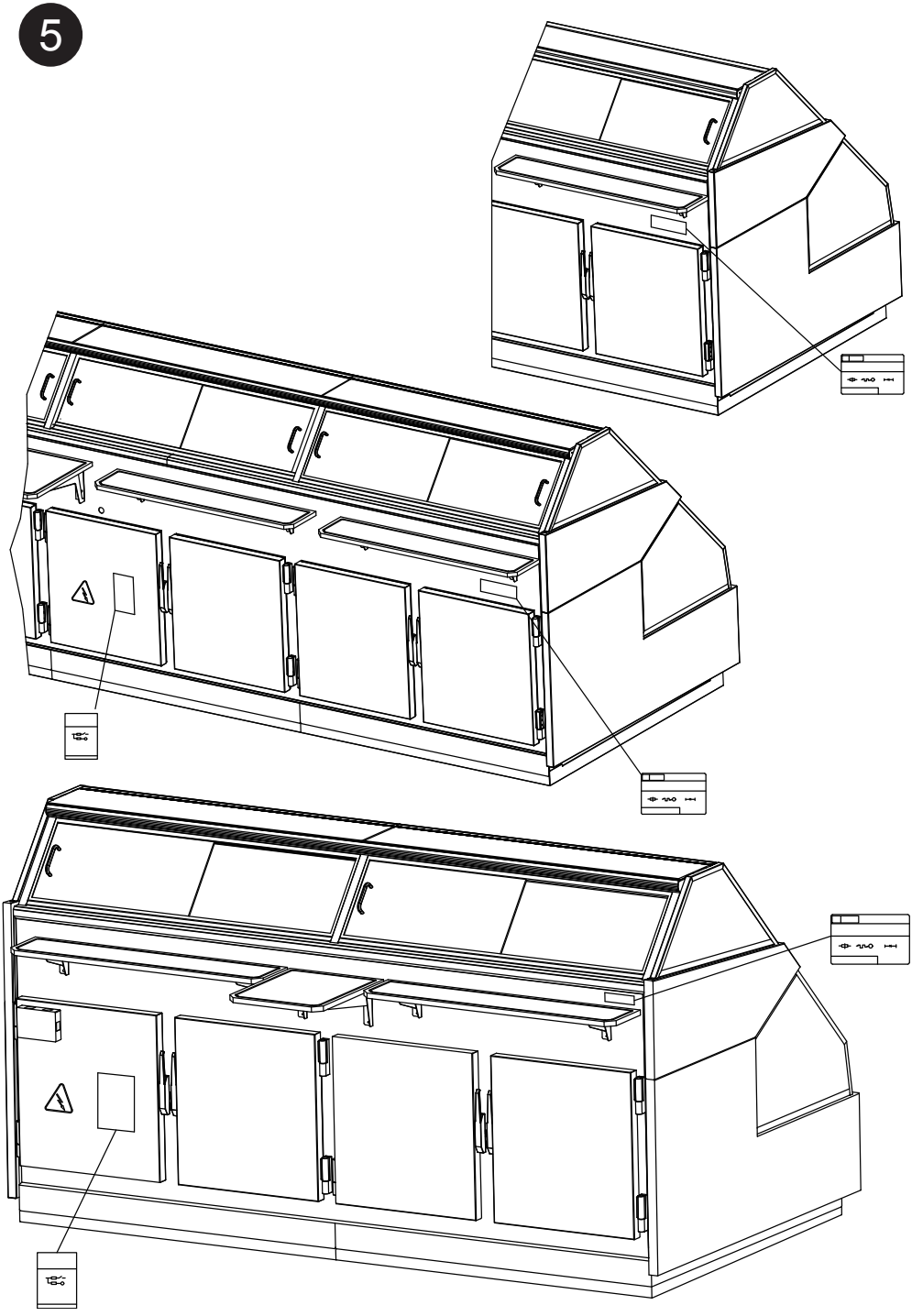



Electric diagram
Light switch


min.50
min.50
min.50



5



ENGLISH

1. Introduction 2
1.1. Before you start 2
1.2. Warranty 2
1.3. Restrictions 2
1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus and e-Visio MD, Intro RI and Inspi SV 3
1.5. Maxim CI/FI 3
1.6. Luxo FGD 3
1.7. Nardo HGD 3
1.8. Iconic FSV 3
1.9. Gusto SO 4
1.10. Sofie SO 5
1.11. Emilie SO 5
1.12. Vera SO 6
1.13. Night covers, glass lids and doors 7
2. Preparations 7
2.1. Package 7
2.2. Transport damage 8
2.3. Installation 8
2.4. Cleaning before use 8
2.5. Electrical connections 8
3. Operation 9
3.1. Start-up 9
3.2. Operating thermostat 9
3.2.1. Eliwell ID 971 9
3.3. Automatic defrosting 11
3.4. Loading cabinet 11
3.5. Fan speed control 12
4. Maintenance 13
4.1. Cleaning 13
4.2. Troubleshooting 14
4.3. Interruption in mains supply 14
4.4. Servicing and spare parts 14
4.5. Disposal of equipment 14

1. Introduction

1.1. Before you start

Read these instructions carefully. They explain how to install, place, use and service the cabinet correctly and safely.

Keep these instructions in a safe place and available for other users.

The cabinet must be installed and started up in compliance with the manufacturer's instructions and in conformance with local instructions and regulations.

If a defect occurs in the cabinet or cabinet equipment, or the cabinet does not operate normally, check that this does not create a hazard to people or property. If necessary, disconnect the cabinet and contact the nearest service organisation. All users of the cabinet must be aware of how to use the cabinet correctly and safely.

1.2. Warranty

Each cabinet has a two (2) year durability and material warranty for normal ambient conditions. Normal ambient conditions must not exceed:

- Relative humidity 60 % RH
- Ambient temperature +25 °C
- Frontal airflow < 0.2 m/s

NOTE The warranty does not extend to any breakage of glass, accidental or otherwise.

1.3. Restrictions

Using the cabinet in any way other than specified in these instructions is prohibited. Only products that are specified in these instructions or in the brochure for the cabinet may be stored in the cabinet.

The manufacturer accepts no liability for incidents that are caused by using the cabinet in contravention of these instructions, or with disregard for the warnings in these instructions or without following these instructions.

NOTE Cabinet is for indoor use only.

NOTE Storing flammable or hazardous liquids in the cabinet is strictly prohibited.

NOTE Climbing inside or on the top of the cabinet is prohibited. Standing on any part of the cabinet is prohibited.

NOTE RI cabinet's front panel must be lifted using both hands.

WARNING Cabinets equipped with glass lids and doors: to avoid finger or other injuries handle with care.

1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus and e-Visio MD, Intro RI and Inspi SV

Spirit, e-Novus, e-Ventus and e-Visio MD, Intro RI and Inspi SV display cabinets are intended for dairy products, processed meat products, convenience foods, salads, processed and semi-processed foods, drinks, packed meat, fruit and vegetables. The storage temperature ranges for products are 0...+2° C, +2...+4° C, +4...+8° C, +8...+12° C.

Make sure that the cabinet version and the storage temperature are correct for the product to be stored.

1.5. Maxim CI/FI

Maxim fridge and freezer cabinets are intended for storing and displaying dairy products, packaged meat, packed ice creams and frozen foods. The storage temperature ranges for products are +2...+4° C in fridge cabinet and -23...-21° C in freezer cabinet.

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.6. Luxo FGD

Luxo FGD fridge and freezer cabinets are intended for storing and displaying drinks, ice creams and frozen foods. The storage temperature ranges for products are +2..+4° C in fridge cabinet (FGD FC) and -25..-23° C in freezer cabinet (FGD FF).

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.7. Nardo HGD

Modular Nardo HGD fridge and freezer cabinets are intended for storing and displaying ice creams, frozen foods and convenience foods. The storage temperature ranges for products are +2...+4° C in fridge cabinets and -23..-21° C in freezer cabinets.

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.8. Iconic FSV

Iconic FSV freezer cabinets are intended for storing and displaying ice creams and other frozen goods. The storage temperature range is -25..-23° C.

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

WARNING When opening Iconic cabinet doors, note that the opening mechanism is lightened and the doors open slightly upwards. When the door is opened, the lower corner of the door ends up further out than it would if the door was in a normal, upright position. This may result to an unexpected collision. Respectively, the door shuts down softly and slowly. Do not force or slam the door - instead, let the door close by gravitational force.

Open and close the doors carefully to avoid accidents.

Instruct the customers in the safe use of the doors.

Do not attach any material, for example price tags, on the doors.

1.9. Gusto SO

Gusto SO serve over and self-service display cabinets are intended for storing and displaying a wide variety of foods and foodstuffs, including dairy products, processed meat, convenience foods, salads, processed and semi-processed foods and packed meat. Gusto SO display cabinets are available for the deep-frozen, refrigerated and warmed products.

Gusto SO display cabinets are supplied for a number of different storage temperature ranges. The cabinet versions are:

- Cabinet without integrated machinery unit, 0 version, cooling provided by remote refrigeration equipment.
- Cabinet with integrated machinery unit, M version, provided with local cooling equipment.
- Freezer cabinet, F.

  The temperature range in the cabinet is -21..-18° C. The electronic thermostat and light switch are located in the lower right corner of the cabinet on the service side. The fan evaporator is located inside the cabinet under the service access covers.

- Heated display counter, H.

  The heating equipment for the display counter is comprised of two heating units:

  - A heat radiator located in the roof compartment of the cabinet. This radiator is always switched on when the electric plug is in the wall socket and the main switch (see *figure page 3, figure B2*) is turned on. No automated feature disconnects this heating, which also provides lighting for the cabinet.
  - Heating resistors are installed in the base of the storage compartment. Gusto H display counter has five or seven resistors. The heat output of these resistors is controlled by a thermostat (see *figure page 3, figure C2*). The thermostat can be set to the temperature desired, which is generally +70° C. The maximum setting is +90° C.

NOTE The interior surfaces of the cabinet and the lighting/heat radiator shade are extremely hot. Wear protective gloves.

NOTE Lift the front glass using both hands. Bring the glass gently to top position

WARNING Do not push the glass up with force or slam the glass down.

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.10. Sofie SO

Sofie SO double decker (DD) display cabinets models are intended for storing and displaying a wide variety of foods and foodstuffs, including cheeses, meat, convenience foods, salads, processed and semi-processed foods and packed meat.

Sofie SO DD display cabinets are available for both fresh and packed products and are supplied for a number of different storage temperature ranges. The cabinet versions are:

- Cabinet without integrated machinery unit, 0 version, cooling provided by remote refrigeration equipment.
- Cabinet with separate refrigeration for upper and lower decks so that they can be switched off or on separately.

NOTE

- When opening the front glass, be sure to hold it with both hands. Move the glass carefully to lowered position.
- Remember to switch off and empty the upper deck cabinet for the night.
- Remember to clean the drip pan carefully once a week. The drip pan is located under the evaporator on the upper deck.
- Clean the visible surfaces daily.

Use only Norpe ice chip or meat shelves. Norpe does not guarantee cabinet functionality unless the manufacturer's own accessories are used.

The cabinet contains automatic defrosting system. In addition to this, the cabinet must be manually defrosted at least twice a year or even more frequently, depending on the operating conditions.

WARNING Do not push the glass up by force or slam the glass down.

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.11. Emilie SO

Emilie SO double decker (DD) display cabinets models are intended for storing and displaying a wide variety of foods and foodstuffs, including cheeses, meat, convenience foods, salads, processed and semi-processed foods and packed meat.

Emilie SO DD display cabinets are available for both fresh and packed products and are supplied for a number of different storage temperature ranges. The cabinet versions are:

- Cabinet without integrated machinery unit, 0 version, cooling provided by remote refrigeration equipment.
- Cabinet with separate refrigeration for upper and lower decks so that they can be switched off or on separately.
- Upper deck can be switched to self-service cabinet. To do this, move the upper deck glass to its back position.

NOTE

- When opening the upper deck glass, be sure to hold it with both hands. Move the glass carefully to back position.
- Remember to switch off and empty the upper deck cabinet for the night.
- Remember to clean the drip pan carefully once a week. The drip pan is located under the evaporator on the upper deck.
- Clean the visible surfaces daily.

Use only Norpe ice chip or meat shelves. Norpe does not guarantee cabinet functionality unless the manufacturer’s own accessories are used.

The cabinet contains automatic defrosting system. In addition to this, the cabinet must be manually defrosted at least twice a year or even more frequently, depending on the operating conditions.

WARNING Do not push the glass up by force or slam the glass down.

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.12. Vera SO

Vera SO triple decker (TD) display cabinets models are intended for storing and displaying a wide variety of foods and foodstuffs, including cheeses, meat, convenience foods, salads, processed and semi-processed foods and packed meat.

Vera SO cabinet is available for both fresh and packed products and are supplied for a number of different storage temperature ranges. The cabinet versions are:

- Cabinet without integrated machinery unit, 0 version, cooling provided by remote refrigeration equipment.
- Cabinet with separate refrigeration for decks so that they can be switched off or on separately (also the lights).

  The lower deck's back storage is cooled using lower deck's front steamer, so it cannot be used separately.

NOTE

- When opening the front glass, be sure to hold it with both hands. Move the glass carefully to up position.
- The sliding glass doors must be always be closed after use to maintain the correct cabinet temperature.
- Remember to switch off and empty the upper deck cabinet for the night.
- Remember to clean the drip pan carefully once a week. The drip pan is located under the evaporator on the upper deck.
- Clean the visible surfaces daily.
- The upper deck fan can be turned off for cleaning.
- If your Vera cabinet is equipped with an optional humidifier system, please follow the system manufacturer's separate instructions for use and maintenance.

Use only Norpe ice chip or meat shelves. Norpe does not guarantee cabinet functionality unless the manufacturer’s own accessories are used.

The cabinet contains automatic defrosting system. In addition to this, the cabinet must be manually defrosted at least twice a year or even more frequently, depending on the operating conditions.

WARNING Do not push the glass up by force or slam the glass down.

Make sure that the cabinet version and storage temperature are correct for the products to be stored.

1.13. Night covers, glass lids and doors

Spirit, e-Ventus, e-Novus MD, Inspi SV, Intro RI, Maxim, Sofie SO and Emilie SO display cabinets are optionally supplied with covers, glass lids or doors depending on the type of cabinet.

- Always handle the night covers carefully.
- Do not allow covers to wind in under uncontrolled spring force ('whiplash').
- Always keep hold of the handle of the cover when opening or closing it to avoid damage to the spring or cover mechanisms.

NOTE When opening or closing Maxim night cover, keep the cover horizontal at a 90-degree angle to the cover holder. If the cover is moved at the wrong angle, the fasteners or the cover holder may fray the edges of the cover.

Spirit, e-Ventus, e-Novus MD and Intro RI cabinets can be supplied with either a manually operated or a motorised cover. For Maxim cabinets only the manually operated option is available.

Motorised night covers are operated manually with the light switch on the right-hand cabinet. When the lights of the cabinets are switched off from left to right, the night cover is lowered when the light of the last cabinet is extinguished. Conversely, the lights are switched on by proceeding from right to left. One motorised unit may control a maximum of four extension covers.

The upper and lower limits of the night cover can be adjusted with the adjusting crank on the motor for the cover. Remote control for all the lights and motorised night covers in a single store is also available.

Check regularly that the night cover operates correctly. If the cover needs to be adjusted, contact your nearest servicing organization.

NOTE Glass lids and doors should be opened and closed cautiously to avoid injuries. Instruct customers how to use them safely.

2. Preparations

2.1. Package

Transport or move the cabinet to its destination site in the original factory packing, whenever possible. The packaging materials are recyclable.

2.2. Transport damage

Unpack the cabinet and check for any sign of damage during transport. Report any damage immediately to your insurance company, or to the supplier or manufacturer of the cabinet.

2.3. Installation

When installing the cabinet, make sure of the following:

- The area where the cabinet is placed is flat and level.
- The cabinet is not placed in the immediate vicinity of a heat source such as a radiator, warm air blowing heater or spotlight.
- The cabinet is not exposed to direct sunlight. If necessary, use blinds in any nearby window.
- The cabinet is not placed in the proximity of air conditioning equipment or the main entrance to the premises.

  Strong draught can raise the temperature in the cabinet by several degrees.

Correct positioning of the cabinet optimises temperature conditions and performance.

NOTE A heated display counter is always supplied with its own end facings because of its high temperature. Two end facings are always recommended between cooled and heated display units. However, two heated display counters can be connected to each other without end facings.

2.4. Cleaning before use

1. Clean the cabinet surfaces and the storage compartment for foodstuffs with a mild liquid detergent before using the cabinet.

   Follow the instructions provided with the detergent.

NOTE Make sure that all cleaning fluids are classed as non-toxic and pH 6-8. Do not use solvent-based detergents.

2. Dry the surfaces carefully.

2.5. Electrical connections

NOTE

The symbol marked on the cabinet (a lightning bolt inside a triangle) indicates that there are components and wires under the cover containing live voltage. Only personnel qualified to install and service electrical equipment are permitted access to areas that contain live voltage.

Cabinets without an integrated machinery unit are wired to the electricity supply network by means of a permanent connection.

Cabinets with an integrated machinery unit operate on single-phase AC current at 230 V/50 Hz voltage. The electrical socket must be earthed and the circuit must be provided with either a 10 A slow fuse or a 16 A slow fuse. Check the rating plate (see *figure page 3, figure A1/A2*) to determine which fuse size applies. Other equipment must not be connected to the same fuse.

The electrical connections for the cabinet are shown in the wiring diagram in the plastic wallet attached to the side of the electrical terminal box. Always replace the wiring diagram after use.

For more information on the location of the rating plates and wiring diagrams, see *figure pages 1-5* in the beginning of this manual.

WARNING All electrical connections must be carried out by approved and qualified personnel and comply with all IEE and local regulations, failure to do this could result in personal or fatal injury.

3. Operation

3.1. Start-up

Display cabinets are designed for remote installation. The company that installs the cabinet/refrigeration equipment must provide adequate training and instructions on the operation and location of power supply and service switches needed when carrying out normal cleaning.

The expansion valves in the cabinets must be set to the correct value before starting up the cabinets. The set values for the thermostats in the cabinets should be checked with a separate and accurate thermometer.

NOTE For cabinets with an integrated machinery unit, the cooling equipment - compressor, condenser and electrical equipment - is located in the machinery compartment on the right-hand side of the cabinet as viewed from the service side. The cooling equipment starts when the electrical plug is inserted into the wall socket.

3.2. Operating thermostat

The interior temperatures of the cabinets are controlled by thermostats. During the cooling phase, the thermostat opens the magnetic valve in the coolant line.

NOTE For cabinets with an integrated machinery unit, the thermostat (see *figure page 3, figures B1-E1*) switches on the compressor in the machinery compartment.

The operating thermostat of the cabinet is set when the cabinet is started up. The setting takes into account both the temperature required by the products to be displayed and the operating temperature of the cabinet. Setting the thermostat to a lower temperature may freeze and stop the evaporator.

The temperature in the cabinet should be checked at regular intervals.

The operating thermostat is set with factory settings. For the operating thermostat instructions, see the thermostat's own user manual. In case of problems, contact your service company.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 is a cabinet controller that automates cabinet defrosting by means of a thermostat and temperature sensor.

3.2.1.1. Keys and menus

The instrument is programmed and controlled with four keys:

- **UP arrow** - scrolls through menu items, increases values, activates manual defrosting function.
- **DOWN arrow** - scrolls through menu items, decreases values, programmable by parameter.
- **FNC key** - exit function, programmable by parameter.
- **SET key** - accesses setpoints and menus, confirms commands, displays alarms.

At start-up the instrument performs a lamp test - for a few seconds the display and the LEDs blink to verify their integrity and correct operation.

NOTE The cabinet controller is pre-programmed at the factory. Do not adjust the set values. Adjusting the thermostat or defrosting values may cause the evaporator to freeze. In case of problems, please contact your nearest servicing organisation or dealer.

The instrument has two main menus: the Machine Status menu and the Programming menu.

3.2.1.2. Machine Status menu

1. Press SET quickly to access the Machine Status menu. If alarms are not present, the label "SEt" appears.
2. Scroll through the other folders in the menu with UP or DOWN.

   Folders: Pb1 (probe 1 value folder), Pb2 (probe 2 value folder), SEt (setpoint setting folder).

   Adjusting the temperature

   a. Press SET quickly to access the Machine Status menu. The label of the "SEt" folder appears.
   b. Press SET again to display the Setpoint value. The value appears on the display.
   c. Change the Setpoint value with UP or DOWN within 15 seconds.

   Displaying probes

   When the appropriate label appears, press SET to display the probe value associated to it.

3.2.1.3. Programming menu

1. Press SET for more than 5 seconds to enter the Programming menu.
2. Scroll through the folders with UP or DOWN.
3. Press SET to enter the desired folder. The label of the first visible parameter appears.
4. Scroll through the other parameters with UP or DOWN.
5. Press SET quickly to select the desired parameter.
6. Set the desired value with UP or DOWN.
7. Press SET to confirm the selection and move to the next parameter.

NOTE If you do not press any of the keys for 15 seconds or press FNC to exit the function, the last value on the display is verified and you return to the previous display.

Factory settings

The parameter settings are pre-adjusted at the factory. The settings should not be changed unless necessary.

3.2.1.4. Manual activation of defrosting cycle

Press UP for 5 seconds to manually activate the defrosting cycle.

If defrosting conditions are not present (for example the evaporator probe temperature is higher than the defrost stop temperature), the display will blink three (3) times to indicate that the operation will not be performed.

Diagnostics

The alarm condition is always signaled by the buzzer (if present) and by the LED of the alarm icon.

- The alarm signal produced by a faulty thermostat probe (probe 1) is shown as E1 on the instrument display.
- The alarm signal produced by a faulty evaporator probe (probe 2) is shown as E2 on the instrument display.

3.2.1.5. LED

Position	Related function	Status
	Compressor or relay 1	ON when the compressor is started up; blinking in case of delay, protection or blocked enabling.
	Defrost	ON when defrosting; blinking in case of manual enabling.
	Alarm	ON when the alarm is enabled; blinking when the alarm is silenced.

3.3. Automatic defrosting

Defrosting is controlled by a separate defrosting timer containing a limiter thermostat. Defrosting lasts approximately 30 minutes and normally takes place automatically 1-4 times a day, depending on the cabinet model. The temperature inside the cabinet rises by a few degrees during defrosting and the evaporation fans stop.

NOTE Gusto SO cabinet does not need to be defrosted, if it is emptied and turned off for the night.

The drain water from defrosting travels through a pipe to the sewage drain or is transferred to the sewage drain by a separate pump. Although defrosting is automatic, the cabinet can also be manually set to defrost. Contact your nearest servicing organisation if you need assistance with defrosting and cleaning.

NOTE Cabinets with an integrated machinery unit have a separate evaporation sump for drain water, which needs manual emptying. Gusto SO freezer cabinet F always requires a cabinet-specific sewerage point for the drain water, since there is no condensate evaporator pan. Because the cabinet's sewerage point is on a different level than in the regular Gusto SO model, common drain water line cannot be used.

3.4. Loading cabinet

When loading the cabinet, care must be taken that the airflow is retained. Observe the loading limits of the cabinet. Overloading or improper loading of the cabinet will disrupt the airflow and raise the temperature of products in the cabinet.

For Luxo FGD and Nardo HGD cabinets, the door of the cabinet can be locked with a locking latch in open position during loading. Avoid keeping the door open for long periods of time.

For Sofie SO DD and Emilie SO DD cabinets, make sure that the products on display on the upper deck do not block the air duct on the front side of the cabinet. Do not place products outside the designated area on the product shelf. For more information, please see the images below.

When loading the cabinet:

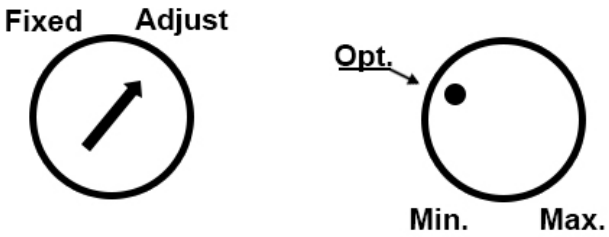
- Position the products carefully
- Use the compartment dividers to allow cold air to pass between the products more easily.
- Use the appropriate product display shelves for different products.
- Leave at least 50 mm of free space between products and the inside roof surface of the cabinet.
- Do not place products above the loading limit. For more information, see *figure pages 1 and 2* in the beginning of this manual.
- Do not place products so that they protrude over the front edges of the shelves.
- Do not exceed the maximum load on a shelf, 100 kg per metre.
- Do not place products on the roof of the cabinet.
- Do not stand on the glass edge.

NOTE The cabinet is not designed to cool down or warm up products but to maintain them at the temperature at which they are placed in the cabinet. Food products cooler or warmer (depending on the cabinet type) than the specified temperature should not be placed in the cabinet.

WARNING Load and weight limits must not be exceeded. Objects falling or hurling down may cause danger to users.

3.5. Fan speed control

Emilie and Sofie SO cabinets are equipped with the possibility to control the fan speed. On these cabinets there are two dials as shown in the picture below. The left hand side dial switch with two positions and the right hand side potentiometer. When set to “Fixed”, the fan operates at maximum speed, with the potentiometer located on its right being unavailable. When the the left hand side switch is set to “Adjust”, the fan speed can be controlled with the potentiometer. The suitable speed is dependent on ambient conditions, but as a general rule it is the most efficient to set the potentiometer to the marked “Opt” position.



4. Maintenance

4.1. Cleaning

The following cleaning procedure must be carried out at least twice a year. If products stored in the cabinet break or leak liquid into the cabinet, the cabinet should be cleaned without delay. Serve over cabinet should be cleaned daily.

NOTE The cabinet must not be cleaned while the fans are running. To disable the fans, disconnect the cabinet from the electricity supply during cleaning.

WARNING Evaporators, condensers and parts made of stainless steel may have sharp edges. Wear protective gloves and work cautiously to avoid cut injuries.

1. Disconnect the cabinet from the mains supply or turn the separate switch to the cleaning position.

   For Luxo FGD and Nardo HGD cabinets, the door of the cabinet can be locked with a locking latch in open position during cleaning.

2. Empty the cabinet.
3. Allow the cabinet to reach the ambient temperature.
4. Remove any debris.

   Do not use picks or sharp tools to remove ice from the evaporator. Damage to the coil may lead to refrigerant leakage.

   To make the cleaning faster, the suction grid can be lifted up easily in Spirit MD, Intro RI and Inspi SV. For more information on the location of the suction grids, see *figure page 1* in the beginning of this manual.

5. Inspect for drain water and remove it, if there is any.
6. Clean the interior surfaces of the cabinet with a mild liquid detergent (non-toxic, pH 6-8) and dry the surfaces carefully using a clean towel.
7. When cleaning is completed, start up the cabinet.

NOTE For cabinets with an integrated machinery unit, check at least once a month that the condenser is clean. If necessary, vacuum clean the condenser fins and check that the spaces between the fins are unobstructed. The front panel must be opened for servicing and maintenance.

NOTE For Gusto SO heated display cabinet H, the tray located in the centre of the cabinet on the service side (see *figure page 3, figure D2*) must be emptied and cleaned daily. The draught of the tray is c. 5 L (approx. 2 cm water on the bottom).

NOTE In the event of a refrigerant leakage all products displayed in the cabinet must be disposed of and then the cabinet must be cleaned.

4.2. Troubleshooting

If a defect occurs in the cabinet or cabinet equipment, or the cabinet does not operate normally, check that this does not create a hazard to people or property. If necessary, disconnect the cabinet and contact your nearest service organisation.

4.3. Interruption in mains supply

After a power cut, check that the cabinet operates normally. If necessary, contact your nearest service organisation.

4.4. Servicing and spare parts

The specifications of the cabinet are marked on the rating plate, which is fixed to the side of the electrical terminal box in chest cabinets and to the top lighting enclosure on the top front facing board in upright cabinets. Please inform the authorised servicing organisation of the cabinet type, cabinet name, cabinet serial number and the Control markings marked on the rating plate.

Only authorised fitters may carry out servicing and repair of the machinery and electrical equipment in the cabinet.

Use only the original fittings supplied with the cabinet and the manufacturer's accessories for the specific cabinet. For further information about fittings and accessories, please contact the supplier of the cabinet.

NOTE Lock-up main power switch is located in the power-pack machinery room.

NOTE Fans must be switched of during service action.

4.5. Disposal of equipment

After reaching the end of its service life, the cabinet must be disposed of in compliance with local regulations and instructions. Seek expert advice when disposing of substances that are harmful to the environment and when utilising recyclable material.

DEUTSCH

1. Einführung 2
1.1. Vor der Inbetriebnahme 2
1.2. Garantie 2
1.3. Beschränkungen 2
1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus und e-Visio MD, Intro RI und Inspi SV 3
1.5. Maxim CI/FI 3
1.6. Luxo FGD 3
1.7. Nardo HGD 3
1.8. Iconic FSV 3
1.9. Gusto SO 4
1.10. Sofie SO 5
1.11. Emilie SO 5
1.12. Vera SO 6
1.13. Nachtrollos, Glasabdeckungen und Türen 7
2. Vorbereitungen 8
2.1. Verpackung 8
2.2. Transportschäden 8
2.3. Installation 8
2.4. Reinigung vor der Inbetriebnahme 9
2.5. Elektrische Anschlüsse 9
3. Betrieb 9
3.1. Inbetriebnahme 9
3.2. Der Betriebsthermostat 10
3.2.1. Eliwell ID 971 10
3.3. Automatisches Abtauen 12
3.4. Bestückung des Kühlmöbels 12
3.5. Ventilatorgeschwindigkeitsregelung 13
4. Wartung 14
4.1. Reinigung 14
4.2. Fehlersuche 15
4.3. Unterbrechung der Stromversorgung 15
4.4. Wartung und Ersatzteile 15
4.5. Entsorgung der Geräte 15

1. Einführung

1.1. Vor der Inbetriebnahme

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie enthält ausführliche Anweisungen zur korrekten und sicheren Installation, Aufstellung, Verwendung und Wartung des Kühlmöbels.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren, auch für andere Benutzer zugänglichen Ort auf.

Das Kühlmöbel muss gemäß den Herstelleranweisungen und den örtlichen Vorschriften und Bestimmungen entsprechend aufgestellt und in Betrieb genommen werden.

Überprüfen Sie bei Auftreten eines Defekts am Kühlmöbel oder einem Zubehörteil bzw. bei Betriebsstörungen sofort, ob sich daraus eine Gefährdung für Personen oder Sachwerte ergibt. Ziehen Sie bei Bedarf den Netzstecker des Geräts und setzen Sie sich mit der nächstgelegenen Kundendienstvertretung in Verbindung. Alle Benutzer des Kühlmöbels müssen sich mit dessen korrektem und sicherem Gebrauch vertraut machen.

1.2. Garantie

Auf jede Theke werden zwei (2) Jahre Materialgarantie gewährt, sofern das Gerät unter normalen Umgebungsbedingungen betrieben wird. Die folgenden Werte dürfen im Normalbetrieb nicht überschritten werden:

- Relative Luftfeuchtigkeit 60 % RH
- Umgebungstemperatur +25 °C
- Luftstrom vor dem Gerät < 0,2 m/s

Anmerkung Glasbruchschäden sind ungeachtet ihrer Ursache von der Garantie ausgeschlossen.

1.3. Beschränkungen

Jede andere Nutzung des Geräts als zu den in dieser Anleitung beschriebenen Zwecken ist untersagt. In dem Möbel dürfen nur die in diesem Dokument oder dem Prospekt genannten Produkte aufbewahrt werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Unfälle ab, die auf anleitungswidrige Verwendung oder auf Missachtung der in dieser Anleitung enthaltenen Verbote zurückzuführen sind.

Anmerkung Das Gerät ist nur für den Innengebrauch vorgesehen.

Anmerkung Die Aufbewahrung entflammbarer oder anderweitig gefährlicher Flüssigkeiten in dem Gerät ist strengstens verboten.

Anmerkung Der Aufenthalt von Personen in dem Möbel ist verboten, ebenso das Sitzen oder Stehen auf dem Gerät oder auf Teilen davon.

Anmerkung Die Frontplatte des Modells RI muss beidhändig angehoben werden.

ACHTUNG Beim Öffnen und Schließen von Glastüren bzw. -deckeln ist Vorsicht geboten, um Finger- und anderweitige Verletzungen zu vermeiden.

1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus und e-Visio MD, Intro RI und Inspi SV

Spirit, e-Novus, e-Ventus und e-Visio MD, Intro RI und Inspi SV sind Kühltheken für Molkereiprodukte, zubereitete Fleischprodukte, Fertigprodukte, Salate, verarbeitete und Halbfertigprodukte, Getränke, abgepacktes Fleisch, Obst und Gemüse. Die Lagertemperatur der Produkte reicht von 0...+2 °C, +2...+4 °C, +4...+8 °C, +8...+12 °C.

Achten Sie darauf, die Produkte nur in dafür geeignete Möbel mit der richtigen Aufbewahrungstemperatur einzulagern.

1.5. Maxim CI/FI

Die Kühl- und Tiefkühlschränke des Typs Maxim sind für die Aufbewahrung und Auslage von Getränken, Speiseeis und Tiefkühlkost vorgesehen. Der Temperaturbereich im Aufbewahrungsraum liegt zwischen +2 °C und +4 °C für die Kühleinheit und zwischen -23 °C und -21 °C für die Tiefkühleinheit.

Bewahren Sie Lebensmittel nur in dafür geeigneten Möbeln mit der richtigen Aufbewahrungstemperatur auf.

1.6. Luxo FGD

Die Kühl- und Tiefkühlschränke des Typs FGD sind für die Aufbewahrung und Auslage von Getränken, Speiseeis und Tiefkühlkost vorgesehen. Der Temperaturbereich im Aufbewahrungsraum liegt zwischen +2 °C und +4 °C für die Kühleinheit (FGD FC) und zwischen -25 °C und -23 °C für die Tiefkühleinheit (FGD FF).

Bewahren Sie Lebensmittel nur in dafür geeigneten Möbeln mit der richtigen Aufbewahrungstemperatur auf.

1.7. Nardo HGD

Das Kombinationsmöbel Nardo HGD (Tiefkühl- und Kühlmodule) ist für die Aufbewahrung und Auslage von Speiseeis, Tiefkühlkost und Fertiggerichten vorgesehen. Der Temperaturbereich im Aufbewahrungsraum liegt zwischen +2 °C und +4 °C für die Kühleinheiten und zwischen -23 °C und -21 °C für die Tiefkühleinheiten.

Bewahren Sie Lebensmittel nur in dafür geeigneten Möbeln mit der richtigen Aufbewahrungstemperatur auf.

1.8. Iconic FSV

Iconic FSV Kühltruhen sind für die Lagerung und Präsentation von Eis und anderen Tiefkühlprodukten bestimmt. Die Lagertemperatur beträgt -25..-23 °C.

Achten Sie darauf, die Produkte nur in dafür geeigneten Möbeln in der richtigen Kühlregalversion und mit der richtigen Aufbewahrungstemperatur einzulagern.

ACHTUNG Beim Öffnen der Iconic-Türen leuchtet der Öffnungsmechanismus und die Türen öffnen sich leicht nach oben. Beim Öffnen der Tür befindet sich die untere Ecke der Tür weiter draußen als dies beim Öffnen einer Tür in normaler, stehender Position der Fall wäre. Dies kann zu einem unbeabsichtigten Zusammenprall führen. Schließen Sie die Tür sanft und langsam. Schließen Sie die Tür nicht gewaltsam oder durch Zuknallen – lassen Sie die Tür durch die Schwerkraft zufallen.

Öffnen und schließen Sie die Türen vorsichtig, um Unfälle zu vermeiden.

Weisen Sie die Kunden in die sichere Verwendung der Türen ein.

Kleben Sie keine Preisschilder o.ä. auf die Tür.

1.9. Gusto SO

Die Bedien- und Selbstbedienungstheken vom Typ Gusto SO eignen sich für die Aufbewahrung und Auslage einer Vielzahl unterschiedliche Lebensmitte, darunter Molkereiprodukte, Fleischfertigprodukte, Deli-Produkte, Salate, Fertig- und Halbfertigkost sowie verpacktes Fleisch. Gusto SO-Theken sind für Tiefkühlkost, gekühlte Produkte und warme Gerichte erhältlich.

Gusto SO-Theken sind für verschiedene Temperaturbereiche lieferbar. Folgende Modellversionen sind verfügbar:

- Nicht steckerfertige Theke zum Anschluss an Zentralaggregat, 0-Version
- Steckerfertige Theke mit eigenem Kühlaggregat, M-Version
- Tiefkühltheke, F

  Der Temperaturbereich der Theke liegt zwischen -21 und -18 °C. Der elektronische Thermostat und der Lichtschalter befinden sich in der rechten unteren Ecke der Einheit auf der Bedienungsseite. Der Umluftverdampfer befindet sich im Inneren der Theke unter der Wartungsabdeckung.

- Warmtheke, H

  Die Heizvorrichtung für die Warmtheke besteht aus zwei Heizeinheiten:

  - Eine Heizeinheit befindet sich in der Dachplatte der Theke. Diese Heizung schaltet sich automatisch ein, wenn der Netzstecker des Geräts eingesteckt ist und der Hauptschalter (siehe *Abbildungsseite 3, Abb. B2*) eingeschaltet wird. Ein automatisches Abschalten dieser Heizeinheit, die auch für die Beleuchtung der Theke sorgt, erfolgt nicht.
  - Heizwiderstände sind unter der Wanne des Aufbewahrungsbereichs angebracht. Gusto-Wärmetheken (Version H), verfügen je nach Modellvariante über 5 oder 8 Heizwiderstände. Die Wärmeleistung dieser Widerstände wird via Thermostat geregelt (siehe *Abbildungsseite 3, Abb. C2*). Das Thermostat kann auf die gewünschte Temperatur (üblicherweise +70 °C und maximal +90 °C) eingestellt werden.

Anmerkung Die Innenflächen des Möbels und die Blende der Beleuchtungs-/Heizeinheit heizen sich sehr stark auf. Tragen Sie deshalb Schutzhandschuhe.

Anmerkung Die Glasfront der Theke darf nur beidhändig angehoben werden. Heben Sie die gewölbte Glasplatte vorsichtig an, bis sie vollständig geöffnet ist.

ACHTUNG Sie darf keinesfalls gewaltsam angehoben oder ungebremst fallen gelassen werden.

Bewahren Sie Lebensmittel nur in dafür geeigneten Möbeln mit der richtigen Aufbewahrungstemperatur auf.

1.10. Sofie SO

Die Kühlregalmodelle Sofie SO Doppeldecker (DD) sind für die Aufbewahrung und die Auslage einer breiten Palette an Lebens- und Nahrungsmitteln gedacht, darunter Käse, Fleisch, Fertiggerichte, Salate, verarbeitete Lebensmittel und Halbfertigwaren sowie abgepacktes Fleisch.

Sofie SO DD Kühlregale sind für sowohl frische als auch verpackte Produkte und für verschiedene Temperaturbereiche lieferbar. Die folgenden Kühlregalversionen sind erhältlich:

- Kühlregal nicht steckerfertig zum Anschluss an ein Zentralaggregat, 0-Version.
- Kühlregale mit separater Kühlung für die oberen und unteren Regale, die einzeln an- oder ausgeschaltet werden können.

Anmerkung

- Halten Sie die Glastür an der Vorderseite beim Öffnen mit beiden Händen fest. Schieben Sie die Glastür vorsichtig in die heruntergelassene Position.
- Denken Sie daran, das obere Regal über Nacht auszuräumen und auszuschalten.
- Denken Sie daran, die Auffangwanne einmal wöchentlich sorgfältig zu reinigen. Die Auffangwanne befindet sich unter dem Verdampfer auf dem oberen Regal.
- Reinigen Sie die sichtbaren Flächen täglich.

Benutzen Sie ausschließlich Norpe Eisstücke oder Fleischregale. Norpe übernimmt keine Garantie für die Funktionsfähigkeit des Kühlregals, wenn nicht das eigene Zubehör des Herstellers verwendet wird.

Das Kühlregal verfügt über ein automatisches Abtausystem. Außerdem muss das Kühlregal mindestens zweimal jährlich oder sogar häufiger manuell abgetaut werden, je nach den Betriebsverhältnissen.

ACHTUNG Drücken Sie die Glastür nicht gewaltsam nach oben und knallen Sie die Glastür nicht herunter.

Achten Sie darauf, die Produkte nur in dafür geeigneten Möbeln in der richtigen Kühlregalversion und mit der richtigen Aufbewahrungstemperatur einzulagern.

1.11. Emilie SO

Die Kühlregalmodelle Emilie SO Doppeldecker (DD) sind für die Aufbewahrung und die Auslage einer breiten Palette an Lebens- und Nahrungsmitteln gedacht, darunter Käse, Fleisch, Fertiggerichte, Salate, verarbeitete Lebensmittel und Halbfertigwaren sowie abgepacktes Fleisch.

Emilie SO DD Kühlregale sind sowohl für frische als auch für verpackte Produkte und für verschiedene Temperaturbereiche lieferbar. Die folgenden Kühlregalversionen sind erhältlich:

- Kühlregal nicht steckerfertig zum Anschluss an ein Zentralaggregat, 0-Version.

- Kühlregale mit separater Kühlung für die oberen und unteren Regale, die einzeln an- oder ausgeschaltet werden können.
- Das obere Regal kann zu einem Selbstbedienungsmöbel umgebaut werden. Schieben Sie hierzu die Glastür an der Vorderseite in die hintere Position.

Anmerkung

- Halten Sie die Glastür an der Vorderseite beim Öffnen mit beiden Händen fest. Schieben Sie die Glastür vorsichtig in die hintere Position.
- Denken Sie daran, das obere Regal über Nacht auszuräumen und auszuschalten.
- Denken Sie daran, die Auffangwanne einmal wöchentlich sorgfältig zu reinigen. Die Auffangwanne befindet sich unter dem Verdampfer auf dem oberen Regal.
- Reinigen Sie die sichtbaren Flächen täglich.

Benutzen Sie ausschließlich Norpe Eisstücke oder Fleischregale. Norpe übernimmt keine Garantie für die Funktionsfähigkeit des Kühlregals, wenn nicht das eigene Zubehör des Herstellers verwendet wird.

Das Kühlregal verfügt über ein automatisches Abtausystem. Außerdem muss das Kühlregal mindestens zweimal jährlich oder sogar häufiger manuell abgetaut werden, je nach den Betriebsverhältnissen.

ACHTUNG Drücken Sie die Glastür nicht mit Gewalt nach oben und knallen Sie sie nicht herunter.

Achten Sie darauf, die Produkte nur in dafür geeigneten Möbeln in der richtigen Kühlregalversion und mit der richtigen Aufbewahrungstemperatur einzulagern.

1.12. Vera SO

Vera SO dreigeschossige (TD) Kühlregale sind für die Aufbewahrung und die Auslage einer breiten Palette an Lebens- und Nahrungsmitteln gedacht, darunter Käse, Fleisch, Fertiggerichte, Salate, verarbeitete Lebensmittel und Halbfertigwaren sowie abgepacktes Fleisch.

Vera SO Kühlregale sind für sowohl frische als auch verpackte Produkte und für verschiedene Temperaturbereiche lieferbar. Die folgenden Kühlregalversionen sind erhältlich:

- Kühlregal nicht steckerfertig zum Anschluss an ein Zentralaggregat, 0-Version.
- Kühlregal mit getrennter Kühlung der Regale, die einzeln an- und ausgeschaltet werden können (ebenso wie das Licht).

  Die hintere Auslage des unteren Regals wird über den vorderen Kühler des unteren Regals gekühlt und kann darum nicht separat verwendet werden.

Anmerkung

- Halten Sie die Glastür an der Vorderseite beim Öffnen mit beiden Händen fest. Schieben Sie die Glastür vorsichtig in die obere Position.
- Die Glasschiebetüren müssen nach dem Öffnen wieder geschlossen werden, damit die Kühltemperatur aufrechterhalten wird.
- Denken Sie daran, das obere Regal über Nacht auszuräumen und auszuschalten.
- Denken Sie daran, die Auffangwanne einmal wöchentlich sorgfältig zu reinigen. Die Auffangwanne befindet sich unter dem Verdampfer auf dem oberen Regal.
- Reinigen Sie die sichtbaren Flächen täglich.
- Der Ventilator des oberen Regals kann zum Reinigen ausgeschaltet werden.
- Ist Ihr Vera-Kühlregal mit einem optionalen Befeuchter ausgestattet, beachten Sie die Bedienungsanleitung und Pflegehinweise des entsprechenden Herstellers.

Benutzen Sie ausschließlich Norpe Eisstücke oder Fleischregale. Norpe übernimmt keine Garantie für die Funktionsfähigkeit des Kühlregals, wenn nicht das eigene Zubehör des Herstellers verwendet wird.

Das Kühlregal verfügt über ein automatisches Abtausystem. Außerdem muss das Kühlregal mindestens zweimal jährlich oder sogar häufiger manuell abgetaut werden, je nach den Betriebsverhältnissen.

ACHTUNG Drücken Sie die Glastür nicht gewaltsam nach oben und knallen Sie die Glastür nicht herunter.

Achten Sie darauf, die Produkte nur in dafür geeigneten Möbeln in der richtigen Kühlregalversion und mit der richtigen Aufbewahrungstemperatur einzulagern.

1.13. Nachtrollos, Glasabdeckungen und Türen

Die Kühlregale Spirit, e-Ventus, e-Novus MD, Inspi SV, Intro RI, Maxim, Sofie SO und Emilie SO können auf Wunsch mit modellspezifischen Rollos, Deckeln oder Türen ausgestattet werden.

- Die Nachtrollos sind mit Vorsicht zu behandeln.
- Vermeiden Sie ein zu schnelles Aufwickeln der Rollos durch unkontrollierte Federkraft.
- Halten Sie zur Vermeidung von Schäden am Feder- oder Abdeckmechanismus das Rollo beim Öffnen und Schließen immer am Griff fest.

Anmerkung Die Abdeckung der Maxim-Kühlinsel muss beim Öffnen und Schließen waagerecht im 90°-Winkel zu ihrer Halterung gehalten werden. Wird die Abdeckung in einem falschen Winkel bewegt, können die Kanten durch die Befestigungselemente oder die Halterung beschädigt werden.

Die Kühlregale Spirit, e-Ventus, e-Novus MD und Intro RI sind wahlweise mit einem manuell zu bedienenden oder elektrischen Nachtrollo lieferbar. Maxim-Kühlinseln sind nur mit manuell zu bedienender Abdeckung erhältlich.

Motorisierte Nachtrollos werden über den Lichtschalter des rechten Kühlmöbels gesteuert. Wenn die Lichter der Kühlregale von links nach rechts ausgeschaltet werden,wird der Rollo herabgelassen, wenn das Licht im letzten Kühlregal gelöscht wurde. Das Einschalten der Beleuchtung erfolgt in umgekehrter Richtung von rechts nach links. Mit einer Motoreinheit können maximal vier aneinandergereihte Rollos betätigt werden.

Mindest- und maximaler Auszug des Rollos können über die am Rollomotor befindliche Kurbel eingestellt werden. Auch eine kombinierte Fernsteuerung für Beleuchtung und motorisierte Nachtrollos in einem einzelnen Laden ist erhältlich.

Prüfen Sie das Nachtrollo regelmäßig auf ordnungsgemäße Funktion. Sollte eine nachträgliche Einstellung des Rollos erforderlich werden, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

Anmerkung Beim Öffnen und Schließen von Glasdeckeln und -türen ist Vorsicht geboten, um Verletzungen zu vermeiden. Bitte bringen Sie entsprechende Sicherheitshinweise für Ihre Kunden an.

2. Vorbereitungen

2.1. Verpackung

Transportieren Sie das Gerät möglichst in seiner Originalverpackung zum endgültigen Aufstellungsort. Die Verpackungsmaterialien sind recyclingfähig.

2.2. Transportschäden

Packen Sie das Kühlmöbel aus und überprüfen Sie es auf eventuelle Transportschäden. Melden Sie ggf. festgestellte Schäden unverzüglich Ihrer Versicherungsgesellschaft, dem Lieferanten oder dem Hersteller des Möbels.

2.3. Installation

Beim Aufstellen des Kühlmöbels ist folgendes sicherzustellen:

- Der Aufstellbereich ist waagerecht und eben.
- Das Kühlmöbel befindet sich nicht in unmittelbarer Nähe einer Heizquelle, wie Heizkörper, Heißluftgebläse oder Scheinwerfer.
- Das Kühlmöbel darf keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein. Wenn nötig, verwenden Sie Blenden in den nahe gelegenen Fenstern.
- Das Kühlmöbel befindet sich nicht in der Nähe von Klimaanlagen oder Haupteingängen.

  Durch starke Zugluft kann die Temperatur im Innern des Geräts um mehrere Grad ansteigen.

Sachgemäße Aufstellung optimiert Temperaturbedingungen und Geräteleistung.

Anmerkung Die beheizten Vitrinenmodelle sind aufgrund der hohen Temperaturen stets mit eigenen Seitenteilen ausgestattet. Zwischen Kühl- und einer Warmtheke ist in jedem Fall die Anbringung von zwei Seitenteilen notwendig. Zwischen zwei Warmtheken kann auf die Anbringung von Seitenteilen verzichtet werden.

2.4. Reinigung vor der Inbetriebnahme

1. Säubern Sie die Regalflächen und Innenwände des Kühlmöbels vor der Inbetriebnahme mit einer milden Reinigungslösung.

   Beachten Sie die Gebrauchshinweise des Reinigungsmittels.

Anmerkung Achten Sie darauf, dass alle verwendeten Reinigungsmittel als ungiftig eingestuft sind und einen pH-Wert von 6-8 haben. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel auf Lösungsmittelbasis.

2. Trocknen Sie die Flächen sorgfältig ab.

2.5. Elektrische Anschlüsse

Anmerkung Das Stromwarnsymbol (Blitz im Dreieck) weist darauf hin, dass sich unter der Abdeckung spannungsführende Bauteile und Kabel befinden. Der Zugang zu spannungsführenden Bereichen ist nur Fachkräften zum Installieren und Instandsetzen elektrischer Anlagen gestattet.

Nicht steckerfertige Kühlmöbel werden mit einer dauerhaften Verbindung direkt an das Stromnetz angeschlossen.

Steckerfertige Kühlmöbel funktionieren mit einphasigem AC-Strom bei einer Spannung von 230 V/50 Hz. Die Steckdose muss geerdet und durch eine Sicherung (entweder 10 A/träge oder 16 A/träge) abgesichert sein. Auf dem Typenschild (siehe *Abbildung Seite 3, Abbildung A1/A2*) sehen Sie, welche Sicherungsgröße benötigt wird. Andere Geräte dürfen über diese Sicherung nicht abgesichert werden.

Die elektrischen Anschlüsse des Kühlmöbels sind im Anschlussschema dargestellt, das sich in einer Plastiktasche seitlich im Anschlusskasten befindet. Legen Sie das Anschlussschema nach Gebrauch immer zurück.

Weitere Informationen zur Position von Typenschild und Anschlussschema finden Sie in *Abbildung Seite 1-5* zu Beginn dieses Handbuchs.

ACHTUNG Alle elektrischen Anschlüsse dürfen nur von dafür zugelassenen Fachkräften unter Beachtung geltender Vorschriften des Elektrotechnikerverbands sowie anwendbarer lokaler Bestimmungen ausgeführt werden. Anderenfalls besteht die Gefahr von Unfällen mit schweren oder tödlichen Verletzungen.

3. Betrieb

3.1. Inbetriebnahme

Die Kühlmöbel sind zum Anschluß an ein Zentralaggregat ausgelegt. Die mit der Installation des Möbels betraute Firma muss den Betreiber der Anlage in den Betrieb und in die Lage der bei normalen Reinigungsarbeiten zu betätigenden Netz- und Wartungsschalter einweisen.

Vor der Inbetriebnahme der Geräte müssen die Expansionsventile auf den richtigen Wert eingestellt werden. Die Einstellwerte der Thermostate sind anhand eines separaten, exakt arbeitenden Thermometers zu prüfen.

Anmerkung Bei steckerfertigen Modellen befindet sich die Kühlvorrichtung (Kompressor, Verdampfer und elektrische Anlagen), von der Bedienungsseite aus betrachtet, im Maschinenfach auf der rechten Seite des Möbels. Das Kühlaggregat startet, sobald der Stecker in die Steckdose gesteckt wird.

3.2. Der Betriebsthermostat

Die Innentemperatur der Kühlmöbel wird von Thermostaten geregelt. Während der Kühlungsphase öffnet der Thermostat das in der Kühlflüssigkeitsleitung angebrachte Magnetventil.

Anmerkung Bei steckerfertigen Kühlmöbeln schaltet der Thermostat (siehe *Abbildung auf Seite 3, Abbildungen B1-E1*) den im Maschinenfach befindlichen Kompressor ein.

Der Betriebsthermostat wird beim Einschalten des Kühlmöbels eingestellt. Dabei sind die für die ausgestellten Produkte erforderlichen Temperaturen sowie die Betriebstemperatur des Geräts zu berücksichtigen. Durch das Einstellen eines niedrigeren Werts kann der Verdampfer zufrieren und funktionsuntüchtig werden.

Die Temperatur in dem Kühlmöbel sollte regelmäßig überprüft werden.

Bei dem Betriebsthermostat wurden die Fabrikeinstellungen voreingestellt. Die Betriebsanweisungen für den Thermostat finden Sie im Benutzerhandbuch des Thermostats. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 ist eine Steuereinheit für Kühlmöbel, die über ein Thermostat und einen Temperatursensor den Abtauvorgang regelt.

3.2.1.1. Tasten und Menüs

Die Steuerung wird über vier Tasten programmiert und bedient:

- **AUFWÄRTS-Pfeil** - blättert durch die Menüfunktionen, erhöht die Werte, aktiviert die manuelle Abtaufunktion.
- **ABWÄRTS-Pfeil** - blättert durch die Menüfunktionen, reduziert Werte, Programmierung über Parameter möglich.
- **FNC-Taste** - Schließfunktion (Abbruch), Programmierung über Parameter möglich.
- **SET-Taste** - Zugang zu Einstellungen und Menüs, Bestätigung der Eingaben, Anzeige der Alarme.

Beim Einschalten führt die Einheit einen LED-Test durch: Display und LED blinken zur Funktionskontrolle einige Sekunden lang.

Anmerkung Die Steuerung ist ab Werk programmiert. Nehmen Sie keine Änderungen an den eingestellten Werten vor. Änderungen an den Thermostat- oder Abtauwerten können das Zufrieren des Verdampfers zur Folge haben. Wenden Sie sich beim Auftreten von Problemen an Ihren Kundendienst oder Fachhändler.

Die Steuereinheit umfasst zwei Hauptmenüs: Maschinenstatus- und Programmiermenü.

3.2.1.2. Machinenstatus-Menü

1. Drücken Sie kurz auf SET, um das Maschinenstatus-Menü zu öffnen. Sofern keine Alarme aktiv sind, erscheint der Displaytext "SEt".

2. Blättern Sie mit den Pfeiltasten durch die Menüordner.

   Ordner: Pb1 (Werte von Messfühler 1), Pb2 (Werte von Messfühler 2), SEt (Einstellungsordner)

   Temperatureinstellung

   a. Drücken Sie kurz auf SET, um das Maschinenstatus-Menü zu öffnen. Der Ordnername "SEt" erscheint.
   b. Drücken Sie erneut auf SET, um den Einstellungswert zu öffnen. Auf dem Display erscheint der Einstellungswert.
   c. Sie können den Einstellungswert innerhalb von 15 Sekunden mit den Pfeiltasten ändern.

   Messwertanzeige

   Wenn die entsprechende Messfühlerbezeichnung auf dem Display erscheint, drücken Sie auf SET, um den Messwert aufzurufen.

3.2.1.3. Programmier-Menü

1. Drücken Sie 5 Sekunden lang auf SET, um das Programmier-Menü zu öffnen.
2. Blättern Sie mit den Pfeiltasten durch die Menüordner.
3. Drücken Sie erneut auf SET, um den gewünschten Ordner zu öffnen. Auf dem Display erscheint der erste Parameter.
4. Blättern Sie mit den Pfeiltasten durch die anderen Parameter.
5. Drücken Sie kurz auf SET, um den gewünschten Parameter auszuwählen.
6. Geben Sie mit den Pfeiltasten die gewünschte Einstellung ein.
7. Bestätigen Sie die Eingabe mit SET, und wechseln Sie zum nächsten Parameter.

Anmerkung Wenn Sie 15 Sekunden lang keine Taste drücken oder die Funktion mit FNC abbrechen, wird der zuletzt angezeigte Wert verifiziert und Sie kehren zur vorherigen Ansicht zurück.

Werkseinstellungen

Die Parameter sind ab Werk voreingestellt. Vermeiden Sie unnötige Änderungen an den Einstellungen.

3.2.1.4. Manuelle Aktivierung des Abtauzyklus

Halten Sie die AUFWÄRTS-Pfeiltaste 5 Sekunden lang gedrückt, um den Abtauzyklus manuell zu aktivieren.

Wenn die momentanen Bedingungen das Abtauen nicht zulassen (z. B. weil die Temperatur des Verdampfer-Messfühlers über der Abtaustopp-Temperatur liegt), blinkt das Display dreimal (3x), um die Nichtausführung des Abtauvorgangs zu melden.

Störungsdiagnose

Störungen werden durch einen Alarmton (soweit vorhanden) und das LED-Alarmsymbol gemeldet.

- Ein Fehler in Messfühler 1 (Thermostatsensor) wird durch die Displaymeldung E1 mitgeteilt.
- Ein Fehler in Messfühler 2 (Verdampfersensor) wird durch die Displaymeldung E2 mitgeteilt.

3.2.1.5. LED

Position	Funktion	Status
	Kompressor oder Relais 1	EIN bei laufendem Kompressor; blinkt bei Verzögerung, Schutz oder Blockade
	Abtauen	EIN während des Abtauens; blinkt bei manueller Aktivierung
	Alarm	EIN bei aktiviertem Alarm; blinkt bei stumm geschaltetem Alarm

3.3. Automatisches Abtauen

Der Abtauvorgang wird über einen separaten Timer und einen Begrenzungsthermostat gesteuert. Das automatische Abtauen dauert ungefähr 30 Minuten und erfolgt je nach Modell ein- bis viermal pro Tag. Während des Abtauvorgangs steigt die Temperatur im Kühlmöbel um einige Grad an und die Verdampfungsventilatoren schalten sich ab.

Anmerkung Ein Abtauen der Gusto SO-Theke ist nicht erforderlich, sofern sie am Tagesende entleert und über Nacht ausgeschaltet wird.

Beim Abtauen sammelt sich Wasser an, das durch eine Rohrleitung zum Wasserabfluss geleitet bzw. über eine separate Pumpe dorthin gepumpt wird. Obwohl der Abtauvorgang automatisch abläuft, kann das Gerät auch manuell in den Abtaumodus geschaltet werden. Falls Sie Fragen zum Abtauen und Reinigen haben, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Anmerkung Steckerfähige Geräte verfügen über eine separate Auffangschale für Tauwasser, die manuell entleert werden muss. Tiefkühltheken der Serie Gusto SO F erfordern grundsätzlich einen eigenen Abfluss, da sie nicht mit einer Tauwasserschale ausgestattet sind. Da sich der Abflusspunkt nicht auf derselben Höhe befindet wie beim Gusto SO-Standardmodell, kann keine herkömmliche Abwasserleitung verwendet werden.

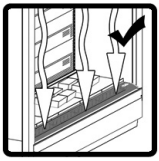
3.4. Bestückung des Kühlmöbels

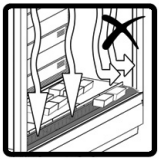
Achten Sie beim Bestücken des Kühlmöbels darauf, die Luftzirkulation nicht zu behindern. Beachten Sie die Füllgrenzen des Kühlmöbels. Eine falsches oder übermäßiges Bestücken des Kühlmöbels führt zu einer Unterbrechung der Luftzirkulation und einem Temperaturanstieg der Ware.

Bei den Kühlmöbeln Luxo FGD und Nardo HGD kann die Tür während der Bestückung mit dem Sperrriegel in der geöffneten Stellung arretiert werden. Vermeiden Sie es, die Tür über einen längeren Zeitraum geöffnet zu lassen.

Bei den Kühlmöbeln Sofie SO DD und Emilie SO DD achten Sie bitte darauf, dass die Waren im oberen Regal den Luftkanal auf der Vorderseite des Kühlmöbels nicht verdecken. Achten Sie darauf, dass die Produkte sich nur auf den dafür bestimmten Stellen auf dem Regal befinden. Zwecks weiterer Informationen sehen Sie sich bitte die nachstehenden Abbildungen an.

Beachten Sie bei der Bestückung des Kühlmöbels:





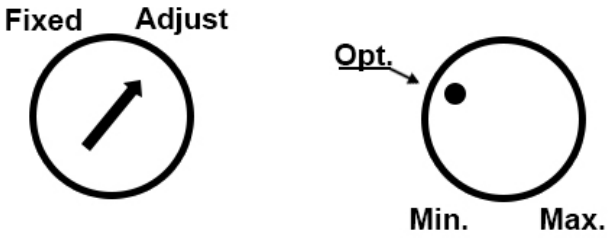
- Ordnen Sie die Produkte sorgfältig ein.
- Verwenden Sie die Warenteiler, damit die kalte Luft leichter zwischen den Produkten zirkulieren kann.
- Verwenden Sie die geeigneten Auslageregale für die verschiedenen Produkte.
- Lassen Sie mindestens 50 mm Freiraum zwischen den Produkten und der Innendecke.
- Überschreiten Sie bei der Bestückung nicht das zulässige Füllvolumen. Zwecks weiterer Informationen sehen Sie sich *die Abbildungen auf Seite 1 und 2* zu Beginn dieses Handbuchs an.
- Achten Sie darauf, dass die Produkte nicht über die Vorderkante der Ablageböden hinausragen.
- Überschreiten Sie nicht die Höchstbelastung pro Ablageboden, 100 kg pro Meter.
- Stellen Sie keine Produkte auf dem Kühlmöbel ab.
- Stellen Sie sich nicht auf die Glaskante.

Anmerkung Das Kühlmöbel ist nicht zum Abkühlen oder Erwärmen von Produkten ausgelegt, sondern zur Aufrechterhaltung ihrer ursprünglichen Temperatur. Lebensmittel, deren Temperatur über oder unter der zulässigen Temperatur (je nach Modell) liegt, dürfen nicht in das Kühlmöbel gelegt werden.

ACHTUNG Zulässiges Füllvolumen und -gewicht dürfen nicht überschritten werden. Herunterfallende Gegenstände können für die Benutzer gefährlich sein.

3.5. Ventilatorgeschwindigkeitsregelung

Die Kühlmöbel Emilie und Sofie SO bieten die Möglichkeit, die Ventilatorgeschwindigkeit zu steuern. An diesen Kühlmöbeln befinden sich, wie unten abgebildet, zwei Stellknöpfe: der Stellknopf links mit zwei Positionen und der Drehwiderstand rechts. Bei Einstellung auf "Fixed" (Fest) läuft der Ventilator mit maximaler Geschwindigkeit und der Drehwiderstand rechts hat keine Funktion. Ist der Schalter links auf "Adjust" (Einstellen) gestellt, kann die Ventilatorgeschwindigkeit über den Drehwiderstand geregelt werden. Die geeignete Geschwindigkeit hängt von den Umgebungsbedingungen ab, allgemein gilt jedoch, dass es am effizientesten ist, den Drehwiderstand auf die Position "Opt" zu stellen.



4. Wartung

4.1. Reinigung

Die folgenden Reinigungsarbeiten sind mindestens zweimal jährlich durchzuführen. Bei Verschmutzung durch Verpackungsschäden oder auslaufende Flüssigkeiten ist das Möbel unverzüglich zu reinigen. Serviertheken solten täglich gesäubert werden.

Anmerkung Die Reininigung darf nur bei abgeschaltetem Gebläse erfolgen. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose, um die Ventilatoren abzuschalten.

ACHTUNG Verdampfer, Kondensatoren und Edelstahlteile können scharfe Kanten haben. Tragen Sie Schutzhandschuhe und arbeiten Sie vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.

1. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Trennschalter in die Reinigungsposition.

   Die Türen der Modelle Luxo FGD und Nardo HGD können zu Reinigungszwecken in offener Position arretiert werden.

2. Leeren Sie das Kühlmöbel.
3. Warten Sie, bis sich das Gerät auf Raumtemperatur erwärmt hat.
4. Entfernen Sie losen Schmutz.

   Verwenden Sie keine Meißel oder scharfen Werkzeuge, um das Eis vom Verdampfer zu lösen. Beschädigung der Spule kann zu Kühlmittelleckagen führen.

   Bei den Modellen Spirit MD, Intro RI und Inspi SV kann der Reingungsvorgang durch Anheben des Absauggitters beschleunigt werden. Die Position des Gitters ist aus der *Abbildung auf Seite 1* dieses Handbuchs ersichtlich.

5. Entfernen Sie eventuell vorhandenes Tauwasser.
6. Reinigen Sie die Innenflächen mit einer milden, für Lebensmittel geeigneten Reinigungslösung (ungiftig, pH 6-8) und wischen Sie sie mit einem Reinigungstuch sorgfältig trocken.
7. Nehmen Sie das Kühlmöbel nach Abschluss der Reinigung in Betrieb.

Anmerkung Prüfen Sie bei steckerfertigen Möbeln mindestens einmal monatlich die Sauberkeit des Kondensators. Saugen Sie die Zwischenräume zwischen den Lamellen des Kondensators mit einem Staubsauger aus und entfernen Sie eventuelle Fremdkörper. Während der Wartungsarbeiten muss die Frontblende geöffnet sein.

Anmerkung Die Auffangschale der beheizten Vitrine Gusto SO H (auf der Bedienungsseite in der Mitte; siehe *Abbildungsseite 3, Abb. D2*) muss täglich entleert und gesäubert werden. Die Auffangschale fasst ungefähr 5 l (Wasserstand ca. 2 cm).

Anmerkung Falls Kühlmittel austritt, müssen sämtliche im Gerät enthaltenen Produkte entsorgt und das Gerät gründlich gereinigt werden.

4.2. Fehlersuche

Überprüfen Sie bei Auftreten eines Defekts am Möbel oder einem Zubehörteil bzw. bei Betriebsstörungen sofort, ob sich daraus eine Gefährdung für Personen oder Sachwerte ergibt. Falls erforderlich, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Wartungsdienst.

4.3. Unterbrechung der Stromversorgung

Überprüfen Sie nach einem Stromausfall, ob das Möbel wieder normal funktioniert. Kontaktieren Sie bei Bedarf den Wartungsdienst.

4.4. Wartung und Ersatzteile

Die Kenndaten des Möbels sind auf dem Typenschild eingetragen. Bei Thekenmodellen befindet sich das Schild an der Seite des Anschlusskastens, bei Schrankmodellen an der oberen Lampenhalterung. Informieren Sie den zuständigen Wartungsdienst über Typ, Namen und Seriennummer des Möbels sowie über die Prüfdaten auf dem Typenschild.

Nur zugelassene Monteure dürfen die Wartung und die Reparatur des Aggregats und der elektrischen Ausstattung des Möbels übernehmen.

Verwenden Sie nur die Originalbefestigungen, die mit dem Möbel mitgeliefert wurden, und das vom Hersteller für Ihr Modell angebotene Zubehör. Weitere Informationen zu Befestigungen und Zubehör erhalten Sie bei Ihrem Lieferanten.

Anmerkung Der verriegelbare Hauptschalter befindet sich im Machinenfach.

Anmerkung Bei Wartungsarbeiten müssen die Kühlventilatoren abgeschaltet werden.

4.5. Entsorgung der Geräte

Nach der Außerbetriebnahme muss das Kühlmöbel entsprechend den geltenden örtlichen Bestimmungen und Gesetzen entsorgt werden. Die Entsorgung umweltschädlicher Substanzen und recyclingfähiger Materialien muss über Fachbetriebe erfolgen.

FRANÇAIS

1. Introduction 2
1.1. Pour commencer 2
1.2. Garantie 2
1.3. Restrictions d'utilisation 2
1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus et e-Visio MD, Intro RI et Inspi SV 3
1.5. Maxim CI/FI 3
1.6. Luxo FGD 3
1.7. Nardo HGD 3
1.8. Iconic FSV 3
1.9. Gusto SO 4
1.10. Sofie SO 5
1.11. Emilie SO 5
1.12. Vera SO 6
1.13. Couvercles de nuit, couvercles vitrés et portes vitrées 7
2. Préparations 7
2.1. Emballage 7
2.2. Dommages consécutifs au transport 8
2.3. Installation 8
2.4. Nettoyage avant utilisation 8
2.5. Branchements électriques 8
3. Fonctionnement 9
3.1. Mise en route 9
3.2. Thermostat 9
3.2.1. Eliwell ID 971 10
3.3. Dégivrage automatique 11
3.4. Chargement de l'armoire 12
3.5. Régulateur de vitesse du ventilateur 13
4. Entretien 13
4.1. Nettoyage 13
4.2. Dépannage 14
4.3. Coupure d'alimentation 14
4.4. Entretien et pièces de rechange 14
4.5. Mise au rebut 15

1. Introduction

1.1. Pour commencer

Lisez attentivement les instructions suivantes. Elles expliquent comment installer, placer, utiliser et entretenir l'armoire correctement et en toute sécurité.

Conservez ces instructions en lieu sûr et à portée de tous les utilisateurs.

L'armoire doit être installée et mise en route conformément aux instructions du fabricant et aux consignes et réglementations locales.

En cas de panne de l'armoire ou de ses équipements, ou si l'armoire ne fonctionne pas normalement, vérifiez que celle-ci ne présente aucun danger pour les personnes et les biens. Si nécessaire, débranchez l'armoire et contactez la société de maintenance la plus proche. Tous les utilisateurs de l'armoire doivent savoir comment l'utiliser correctement et en toute sécurité.

1.2. Garantie

Chaque armoire est accompagnée d'une garantie de deux (2) ans sur sa durée de vie et ses matériaux, pour des conditions ambiantes normales. Les conditions ambiantes normales ne doivent pas dépasser les valeurs suivantes :

- Humidité relative : 60 %
- Température ambiante : +25 °C
- Débit d'air frontal : < 0,2 m/s

Remarque La garantie ne couvre pas les bris de vitres, accidentels ou autres.

1.3. Restrictions d'utilisation

Il est interdit d'utiliser l'armoire à d'autres fins que celles spécifiées dans ces instructions. Seuls les produits spécifiés dans ces instructions ou dans la brochure de l'armoire peuvent être stockés dans l'armoire.

Le fabricant ne saura être tenu responsable des accidents causés par une utilisation de l'armoire en violation des présentes instructions ou bien dans le non-respect des avertissements présentés dans ces instructions.

Remarque L'armoire ne doit être utilisée qu'en intérieur.

Remarque Il est strictement interdit de stocker des liquides inflammables ou dangereux dans l'armoire.

Remarque Il est interdit de pénétrer à l'intérieur de l'armoire ou de monter dessus. Il est interdit de se tenir debout sur des éléments de l'armoire.

Remarque Le panneau avant des armoires RI doit être soulevé à deux mains.

ATTENTION Manipulez les armoires équipées de couvercles vitrés et de portes avec soin pour éviter de vous blesser les doigts ou autre.

1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus et e-Visio MD, Intro RI et Inspi SV

Spirit, e-Novus, e-Ventus et e-Visio MD, Intro RI et Inspi SV sont des vitrines pour produits laitiers, viandes traitées, aliments prêt-à-servir, salades, aliments traités et semi-traités, boissons, viandes emballées et fruits et légumes. Les plages de température pour le stockage des produits sont 0...+2 °C, +2...+4 °C, +4...+8 °C, +8...+12 °C.

Vérifiez que le modèle et la température de stockage des armoires sont adaptés aux produits à stocker.

1.5. Maxim CI/FI

Les armoires réfrigérantes et congélateurs Maxim sont conçus pour stocker et présenter des produits laitiers, des viandes emballées, des glaces emballées et des aliments congelés. Les plages de température pour le stockage des produits sont +2...+4 °C pour l'armoire réfrigérante et -23...-21 °C pour le congélateur.

Vérifiez bien que le modèle et la plage de température des armoires sont adaptés aux produits à stocker.

1.6. Luxo FGD

Les armoires réfrigérantes et congélateurs Luxo FGD sont conçus pour stocker et présenter des boissons, des glaces et des aliments congelés. Les plages de température pour le stockage des produits sont +2...+4 °C pour l'armoire réfrigérante (FGD, FC) et -25...-23 °C pour le congélateur (FGD, FF).

Vérifiez bien que le modèle et la plage de température des armoires sont adaptés aux produits à stocker.

1.7. Nardo HGD

Les armoires réfrigérantes et congélateurs Nardo HGD sont conçus pour stocker et présenter des glaces, des aliments congelés et des aliments prêt-à-servir. Les plages de température pour le stockage des produits sont +2...+4 °C pour les armoires réfrigérantes et -23...-21 °C pour les congélateurs.

Vérifiez bien que le modèle et la plage de température des armoires sont adaptés aux produits à stocker.

1.8. Iconic FSV

Les armoires réfrigérantes Iconic FSV sont conçues pour le stockage et la présentation des glaces et d'autres denrées congelées. La plage de température de stockage est de -25 à -23 °C.

Vérifiez bien que le modèle et la plage de température des armoires sont adaptés aux produits à stocker.

ATTENTION Lors de l'ouverture des portes de l'armoire Iconic, le mécanisme d'ouverture est allégé et les portes s'ouvrent légèrement vers le haut. Lorsque la porte est ouverte, le bord inférieur de la porte se retrouve plus loin que si la porte était en position verticale normale. Cela peut entraîner une collision inattendue. La porte se referme en douceur et lentement. Ne forcez pas sur la porte et ne la claquez pas ; laissez-la se refermer par simple gravité.

Ouvrez et fermez les portes soigneusement pour éviter les accidents.

Expliquez à vos clients comment utiliser les portes en toute sécurité.

Ne fixez aucun objet (par exemple, des étiquettes de prix) sur les portes.

1.9. Gusto SO

Les armoires Gusto SO sont des vitrines comptoir et libre-service conçues pour stocker et présenter une grande variété d'aliments, y compris les produits laitiers, les viandes traitées, les aliments prêt-à-servir, les salades, les aliments traités et semi-traités et les viandes emballées. Les armoires Gusto SO conviennent aux produits surgelés, réfrigérés et chauds.

Les armoires Gusto SO offrent différentes plages de température de stockage. Les modèles d'armoire sont :

- Armoire sans moteur interne, version 0, réfrigération assurée par un appareil de réfrigération séparé.
- Armoire sans moteur interne, version M, fournie avec un appareil de réfrigération local.
- Congélateur, F.

  La plage de température de cette armoire est -21...-18 °C. Le thermostat électronique et l'interrupteur d'éclairage se trouvent dans l'angle en bas à droite de l'armoire du côté vendeur. Le ventilateur évaporateur se trouve à l'intérieur de l'armoire sous les capots d'entretien.

- Présentoir chauffé, H.

  Le chauffage de ce présentoir est assuré par deux éléments :

  - Un radiateur situé dans le compartiment supérieur de l'armoire. Ce radiateur est toujours allumé lorsque l'armoire est branchée et que l'interrupteur principal (voir *figure page 3, figure B2*) est activé. Le fonctionnement de l'éclairage de l'armoire est relié à celui du chauffage, qui ne peut pas être désactivé automatiquement.
  - Des résistances chauffantes, installées dans la base du compartiment de stockage. Le comptoir Gusto H est équipé de cinq ou sept résistances. La puissance de ces résistances est régulée par un thermostat (voir *figure page 3, figure C2*). Ce thermostat peut être réglé sur la température désirée, généralement +70 °C. Le réglage maximum est +90 °C.

Remarque Les surfaces internes de l'armoire et l'écran du radiateur/de l'éclairage sont très chauds. Veillez à porter des gants de protection.

Remarque Soulevez la vitre avant à deux mains. Levez délicatement la vitre jusqu'en haut.

ATTENTION Ne forcez pas pour lever la vitre et redescendez-la en douceur.

Vérifiez bien que le modèle et la plage de température des armoires sont adaptés aux produits à stocker.

1.10. Sofie SO

La vitrine Sofie SO à deux rayons (DD) sert à stocker et présenter une grande variété d'aliments et denrées alimentaires, comme les fromages, la viande, les aliments prêt-à-servir, les salades, les aliments traités et semi-traités et les viandes emballées.

Les vitrines Sofie SO DD peuvent accueillir des produits frais et emballés et permettent des températures de stockage différentes. Les versions de l'armoire sont :

- Armoire sans moteur intégré, version 0, réfrigération assurée par un dispositif séparé.
- Armoire équipée de deux rayons de réfrigération séparés pouvant être activés ou désactivés indépendamment.

Remarque

- Pour ouvrir la vitre avant, tenez-la bien à deux mains. Passez soigneusement la vitre en position basse.
- N'oubliez pas de couper l'alimentation et de vider le rayon supérieur pour la nuit.
- N'oubliez pas de soigneusement nettoyer le bac d'égouttement une fois par semaine. Le bac d'égouttement se trouve sous l'évaporateur du rayon supérieur.
- Nettoyez les surfaces de l'armoire tous les jours.

N'utilisez que des bacs à glace ou des présentoirs à viande Norpe. Norpe garantit le bon fonctionnement de l'armoire uniquement si les accessoires du fabricant sont utilisés.

L'armoire est équipée d'un système de dégivrage automatique. En outre, l'armoire doit être manuellement dégivrée au moins deux fois par an ou même plus fréquemment, selon les conditions d'exploitation.

ATTENTION Ne forcez jamais pour relever la vitre et ne la laissez jamais retomber brutalement.

Assurez-vous que le modèle de l'armoire et la température de stockage sont adaptées aux produits à stocker.

1.11. Emilie SO

Les vitrines Emilie SO à double niveau (DD) sont conçues pour stocker et présenter une grande variété d'aliments, y compris les fromages, les viandes, les aliments prêt-à-servir, les salades, les aliments préparés et semi-préparés et les viandes emballées.

Les vitrines Emilie SO DD conviennent aux produits frais ou emballés et offrent différentes plages de température de stockage. Les modèles d'armoire sont :

- Armoire sans moteur interne, version 0, réfrigération assurée par un appareil de réfrigération séparé.
- Armoire avec réfrigération distincte pour le niveau supérieur et le niveau inférieur. Les deux niveaux peuvent ainsi être activés individuellement.
- Le niveau supérieur peut être utilisé comme une vitrine libre-service. Il suffit pour cela de basculer la vitre du niveau supérieur vers l'arrière.

Remarque

- Lors de l'ouverture de la vitrine du niveau supérieur, veillez à la tenir à deux mains. Déplacez la vitre avec précautions jusqu'en position arrière.
- N'oubliez pas de désactiver et de vider le niveau supérieur pour la nuit.
- Pensez à nettoyer soigneusement le bac d'égouttement une fois par semaine. Le bac d'égouttement est situé sous l'évaporateur sur le niveau supérieur.
- Nettoyez chaque jour les surfaces visibles.

Utilisez exclusivement des étagères à viande ou à glace Norpe. Norpe ne garantit la fonctionnalité de l'armoire qu'à condition que seuls des accessoires du fabricant soient utilisés.

L'armoire intègre un système de dégivrage automatique. L'armoire doit en outre être dégivrée manuellement au moins deux fois par an ou davantage selon les conditions de fonctionnement.

ATTENTION Ne forcez pas l'ouverture de la vitre, et ne la claquez pas en la laissant retomber.

Vérifiez bien que le modèle et la plage de température des armoires sont adaptés aux produits à stocker.

1.12. Vera SO

Les vitrines Vera SO trois niveaux sont conçues pour stocker et présenter une grande variété d'aliments, y compris les fromages, les viandes, les aliments prêt-à-servir, les salades, les aliments traités et semi-traités et les viandes emballées.

L'armoire Vera SO convient aux produits frais ou emballés et offre différentes plages de température de stockage. Les modèles d'armoire sont :

- Armoire sans moteur interne, version 0, réfrigération assurée par un appareil de réfrigération séparé.
- Armoire avec réfrigération distincte par niveau pour une activation individuelle (éclairage inclus).

  Le stockage arrière du niveau inférieur est refroidi à l'aide du vaporisateur avant du niveau inférieur. Il ne peut donc pas être utilisé séparément.

Remarque

- Lors de l'ouverture de la vitrine, veillez à la tenir à deux mains. Levez soigneusement la vitre jusqu'en position relevée.
- Les portes vitrées coulissantes doivent toujours être refermées après utilisation afin de préserver la température appropriée dans l'armoire.
- N'oubliez pas de désactiver et de vider le niveau supérieur pour la nuit.
- Pensez à nettoyer soigneusement le bac d'égouttement une fois par semaine. Le bac d'égouttement est situé sous l'évaporateur sur le niveau supérieur.
- Nettoyez chaque jour les surfaces visibles.
- Le ventilateur du niveau supérieur peut être arrêté aux fins de nettoyage.
- Si votre armoire Vera est équipée d'un humidificateur en option, veuillez suivre les instructions distinctes du fabricant du système pour l'utilisation et la maintenance.

Utilisez exclusivement des étagères à viande ou à glace Norpe. Norpe ne garantit la fonctionnalité de l'armoire qu'à condition que seuls des accessoires du fabricant soient utilisés.

L'armoire intègre un système de dégivrage automatique. L'armoire doit en outre être dégivrée manuellement au moins deux fois par an ou davantage selon les conditions de fonctionnement.

ATTENTION Ne forcez pas pour lever la vitre et redescendez-la en douceur.

Vérifiez bien que le modèle et la plage de température des armoires sont adaptés aux produits à stocker.

1.13. Couvercles de nuit, couvercles vitrés et portes vitrées

Les vitrines Spirit, e-Ventus, e-Novus MD, Inspi SV, Intro RI, Maxim, Sofie SO et Emilie SO peuvent être équipées en option de couvercles, de couvercles vitrés ou de portes vitrées, selon le type d'armoire.

- Manipulez toujours les couvercles de nuit avec soin.
- Ne laissez jamais les couvercles se refermer brutalement (par la force du ressort).
- Tenez toujours la poignée du couvercle pour l'ouvrir ou le fermer afin de ne pas endommager le ressort ou les mécanismes du couvercle.

Remarque Pour ouvrir ou fermer le couvercle de nuit de la vitrine Maxim, maintenez le couvercle à horizontale par rapport à son logement. Si le couvercle n'est pas déplacé à l'horizontale, les fixations ou le logement du couvercle risquent d'effilocher les bords du couvercle.

Les armoires Spirit, e-Ventus, e-Novus MD et Intro RI peuvent être équipées d'un couvercle à fonctionnement manuel ou motorisé. Par contre, les armoires Maxim ne disposent que d'une commande manuelle.

Les couvercles de nuit motorisés s'actionnent à l'aide de l'interrupteur situé sur l'armoire de droite. Les lumières des armoires s'éteignent de la gauche vers la droite, et le couvercle de nuit s'abaisse lorsque lumière de la dernière armoire est éteinte. Inversement, les lumières s'allument de la droite vers la gauche. Une armoire motorisée peut commander quatre couvercles au maximum.

Les butées supérieure et inférieure du couvercle de nuit peuvent être ajustées à l'aide de la manivelle du moteur du couvercle. Il est également possible d'utiliser une télécommande pour actionner les lumières et les couvercles de nuit motorisés de tout un magasin.

Vérifiez régulièrement le fonctionnement du couvercle de nuit. Si le couvercle doit être ajusté, contactez votre entreprise de maintenance la plus proche.

Remarque Les portes et couvercles vitrés doivent être ouvert et fermés en douceur pour ne pas vous blesser. Expliquez également aux clients comment les utiliser en toute sécurité.

2. Préparations

2.1. Emballage

Transportez ou déplacez l’armoire vers son emplacement final dans son emballage d’origine, si possible. Les matériaux d’emballage sont recyclables.

2.2. Dommages consécutifs au transport

Désemballez l'armoire et vérifiez qu'elle n'a subi aucun dommage pendant le transport. Signalez immédiatement tout dommage à votre compagnie d'assurance, ou bien au fournisseur ou au fabricant de l'armoire.

2.3. Installation

Lorsque vous installez l'armoire, vérifiez les points suivants :

- Le futur emplacement de l'armoire est plat et horizontal.
- L'armoire n'est pas placée à proximité d'une source de chaleur telle qu'un radiateur, un ventilateur à air chaud ou un spot.
- L'armoire n'est pas exposée au rayonnement direct du soleil. Si nécessaire, posez des stores sur les fenêtres attenantes.
- L'armoire n'est pas placée à proximité d'un appareil de climatisation ou de la porte principale du bâtiment.

  Un courant d'air important peut augmenter la température dans l'armoire de plusieurs degrés.

Une armoire correctement positionnée offre des conditions de température et des performances optimales.

Remarque Un comptoir chauffant est toujours fourni avec ses propres panneaux d'extrémité en raison de sa très haute température. Deux panneaux d'extrémité sont toujours recommandés entre une armoire chauffante et une armoire réfrigérée. Cependant, deux comptoirs chauffants peuvent être reliés l'un à l'autre sans panneau d'extrémité.

2.4. Nettoyage avant utilisation

1. Nettoyez les surfaces de l'armoire et le compartiment de stockage des aliments à l'aide d'un détergent liquide doux.

   Suivez les instructions fournies avec le détergent.

   Remarque Assurez-vous d'utiliser des agents nettoyants non toxiques et d'un pH compris entre 6 et 8. N'utilisez pas de détergent à base de solvant.

2. Séchez soigneusement les surfaces.

2.5. Branchements électriques

Remarque Le symbole apposé sur l'armoire (un éclair dans un triangle) indique que des composants et des câbles sous tension se trouvent sous le capot. Seul un personnel qualifié pour l'installation et l'entretien d'appareils électriques est autorisé à accéder à ces zones sous tension.

Les armoires non équipées d'un moteur interne sont reliées en permanence au secteur.

Les armoires équipées d'un moteur interne fonctionnent avec un courant monophasé à une tension de 230 V/50 Hz. La prise électrique doit être reliée à la terre et le circuit protégé par un fusible de 10 ou 16 A. Vérifiez la plaque signalétique (voir *figure page 3, figure A1/A2*) pour savoir quelle taille de fusible utiliser. Aucun autre appareil ne doit être relié au même fusible.

Les branchements électriques de l'armoire figurent sur le schéma de connexions dans l'enveloppe plastique fixée sur le côté de la boîte à bornes électrique. Remettez toujours le schéma de connexions en place après l'avoir utilisé.

Pour de plus amples informations sur l'emplacement des plaques signalétiques et des schémas de connexions, reportez-vous à la *figure des pages 1-5* au début de ce manuel.

ATTENTION Tous les branchements électriques doivent être réalisés par un personnel qualifié et certifié et être conformes aux réglementations locales et de l'IEE, pour éviter tout risque de blessures graves, voire mortelles.

3. Fonctionnement

3.1. Mise en route

Les vitrines sont conçues pour être installée de façon autonome. La société chargée d'installer l'armoire/l'équipement réfrigéré doit fournir une formation et des instructions adaptées sur le fonctionnement et l'emplacement de la source d'alimentation et des interrupteurs d'entretien nécessaires aux opérations de nettoyage normales.

Les détendeurs doivent être réglés sur les bonnes valeurs avant de mettre les armoires en route. Les réglages des thermostats doivent être contrôlés à l'aide d'un thermomètre externe et précis.

Remarque Pour les armoires équipés d'un moteur interne, le dispositif de réfrigération (compresseur, condenseur et appareil électrique) se trouve dans le compartiment moteur sur la droite de l'armoire côté vendeur. Le dispositif de réfrigération se met en route dès que la prise de l'armoire est insérée dans la prise de courant murale.

3.2. Thermostat

Les températures intérieures des armoires sont régulées par des thermostats. Pendant la phase de réfrigération, le thermostat ouvre une électrovanne dans le circuit du liquide de refroidissement.

Remarque Pour les armoires équipées d'un moteur intégré, le thermostat (voir *figures B1-E1 de la page 3*) met le compresseur du compartiment moteur en route.

Le thermostat est réglé lors de la mise en route de l'armoire. Ce réglage prend en compte la température requise par les produits à stocker et la température de fonctionnement de l'armoire. Si le thermostat est réglé à une température trop basse, l'évaporateur peut givrer et s'arrêter.

La température à l'intérieur de l'armoire doit être contrôlée à intervalles réguliers.

Le thermostat est réglé en usine. Pour davantage d'instructions d'utilisation, reportez-vous au manuel d'utilisation du thermostat. En cas de problème, contactez votre entreprise de maintenance.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 est un régulateur qui automatise le dégivrage des armoires à l'aide d'un thermostat et d'un capteur de température.

3.2.1.1. Touches et menus

Quatre touches permettent de programmer et commander l'appareil :

- **Flèche HAUT** : fait défiler les éléments du menu, augmente les valeurs, active la fonction de dégivrage manuel.
- **Flèche BAS** : fait défiler les éléments du menu, diminue les valeurs, programmable par paramètre.
- **Touche FNC** : fonction Quitter, programmable par paramètre.
- **Touche SET** : permet d'accéder aux points de réglage et aux menus, confirme les commandes, affiche les alarmes.

À la mise en route, le régulateur effectue un test des voyants : pendant quelques secondes, l'affichage et les diodes clignotent pour vérifier leur état et leur fonctionnement.

Remarque Le régulateur de l'armoire est préprogrammé en usine. Ne changez pas les valeurs définies. Si vous changez les valeurs du thermostat ou du dégivrage, vous risquez de faire geler l'évaporateur. En cas de problèmes, veuillez contacter votre société de maintenance ou revendeur le plus proche.

Le régulateur dispose de deux menus principaux : le menu des états et le menu des programmes.

3.2.1.2. Menu des états de l'armoire

1. Appuyez brièvement sur SET pour accéder au menu des états de l'armoire. Si aucune alarme n'est activée, le texte « SEt » s'affiche.
2. Faites défiler les autres dossiers du menu à l'aide des flèches HAUT ou BAS.

   Dossiers : Pb1 (dossier de la valeur de la sonde 1), Pb2 (dossier de la valeur de la sonde 2), SEt (dossier de réglage du point de réglage).

   Réglage de la température

   a. Appuyez brièvement sur SET pour accéder au menu des états de l'armoire. Le texte du dossier « SEt » s'affiche.

   b. Appuyez de nouveau sur SET pour afficher la valeur du point de consigne. La valeur s'affiche sur l'écran.

   c. Modifiez la valeur du point de consigne à l'aide des flèches HAUT ou BAS dans un laps de 15 secondes.

   Affichage des sondes

   Lorsque le paramètre de votre choix apparaît, appuyez sur SET pour afficher la valeur associée à la sonde.

3.2.1.3. Menu de programmation

1. Appuyez sur SET pendant plus de 5 secondes pour accéder au menu de programmation.
2. Faites défiler les dossiers à l'aide des flèches HAUT ou BAS.
3. Appuyez sur SET pour ouvrir le dossier désiré. Le texte du premier paramètre visible s'affiche.

4. Faites défiler les autres paramètres à l'aide des flèches HAUT ou BAS.
5. Appuyez brièvement sur SET pour sélectionner le paramètre désiré.
6. Définissez la valeur souhaitée à l'aide des flèches HAUT ou BAS.
7. Appuyez sur SET pour confirmer la sélection et passer au paramètre suivant.

Remarque Si vous n'appuyez sur aucune touche dans un laps de 15 secondes ou si vous appuyez sur FNC pour quitter la vue, la dernière valeur affichée est confirmée et l'affichage précédent apparaît.

Paramètres d'usine

Les paramètres sont préréglés en usine. Ces paramètres ne doivent pas être modifiés, sauf si nécessaire.

3.2.1.4. Activation manuelle du cycle de dégivrage

Appuyez sur la flèche HAUT pendant 5 secondes pour activer manuellement le cycle de dégivrage.

Si vous n'êtes pas dans des conditions de dégivrage (par exemple, le capteur de température de l'évaporateur indique une température supérieure à la température d'arrêt du dégivrage), l'affichage clignote trois (3) fois pour vous indiquer que l'opération ne sera pas effectuée.

Diagnostic

Une alarme est toujours signalée par un signal sonore (le cas échéant) et par la diode de l'icône d'alarme.

- Le signal d'alarme produit par une sonde de thermostat défectueuse (sonde 1) est indiqué par « E1 » sur l'écran.
- Le signal d'alarme produit par une sonde d'évaporateur défectueuse (sonde 2) est indiqué par « E2 » sur l'écran.

3.2.1.5. Diode

Position	Fonction correspondante	État
	Compresseur ou relais 1	Allumée lorsque le compresseur est en route ; clignotante en cas de retard, protection ou activation bloquée.
	Dégivrage	Allumée pendant le dégivrage ; clignotante en cas d'activation manuelle.
	Alarme	Allumée lorsque l'alarme est activée ; clignotante lorsque l'alarme est silencieuse.

3.3. Dégivrage automatique

Le dégivrage est commandé par un minuteur séparé muni d'un thermostat. Le dégivrage dure environ 30 minutes et se produit généralement de façon automatique 1 à 4 fois par jour, selon le modèle de l'armoire. La température à l'intérieur de l'armoire augmente de quelques degrés pendant le dégivrage et les ventilateurs d'évaporation s'arrêtent.

Remarque L'armoire Gusto SO ne demande aucun dégivrage, si elle est vidée et éteinte pendant la nuit.

L'eau produite par le dégivrage est évacuée à l'aide d'un tuyau ou d'une pompe séparée. Même si le dégivrage est automatique, l'armoire peut également être dégivrée manuellement. Contactez votre société de maintenance la plus proche si vous avez besoin d'aide pour le dégivrage et le nettoyage.

Remarque Les armoires équipées d'un moteur interne disposent d'un bac d'évaporation séparé pour évacuer l'eau de vidange ; ce bac doit être vidé manuellement. L'armoire Gusto SO freezer F, qui ne dispose pas de collecteur de condensat, demande un point de vidage spécifique. Étant donné que le point de vidange de l'armoire ne se trouve pas au même niveau que sur le modèle ordinaire Gusto SO, le circuit de vidange habituel ne peut pas être utilisé.

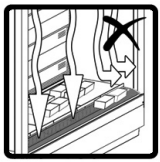
3.4. Chargement de l'armoire

Lorsque vous chargez l'armoire, veillez à ce que l'air à l'intérieur puisse circuler librement. Respectez les limites de chargement de l'armoire. Un chargement trop important ou incorrect de l'armoire gênera la circulation d'air et augmentera la température des produits stockés.

Pour les armoires Luxo FGD et Nardo HGD, la porte peut être maintenue en position ouverte pendant le chargement à l'aide d'un loquet. Évitez de garder la porte ouverte trop longtemps.

Pour les armoires Sofie SO DD et Emilie SO DD, veillez à ce que les produits exposés sur l'étagère supérieure n'obstruent pas l'entrée d'air à l'avant de l'armoire. Ne placez pas de produits en dehors de la zone repérée sur l'étagère. Pour de plus amples informations, reportez-vous aux images ci-dessous.

Lorsque vous chargez l'armoire :



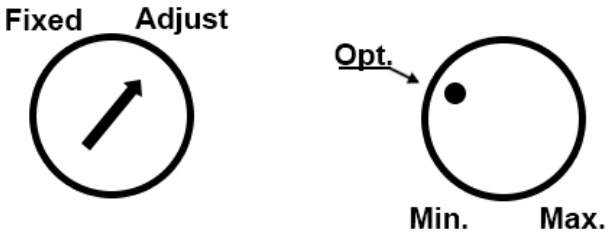
- Placez les produits soigneusement
- Utilisez les séparateurs de compartiment pour permettre à l'air froid de passer plus facilement entre les produits.
- Utilisez des présentoirs appropriés aux différents produits.
- Laissez au moins 50 mm d'espace libre entre les produits et la paroi interne du toit de l'armoire.
- Ne placez pas de produits au-dessus de la limite de chargement. Pour de plus amples informations, reportez-vous aux *figures des pages 1 et 2* au début de ce manuel.
- Placez les produits de sorte qu'ils ne dépassent pas du bord avant des étagères.
- Ne dépassez pas la charge maximale par étagère, à savoir 100 kg par mètre.
- Ne placez pas de produits sur le toit de l'armoire.
- Ne montez pas sur le bord en verre.

Remarque L'armoire n'est pas conçue pour refroidir ou réchauffer des produits mais pour les maintenir à la température à laquelle ils sont stockés. Les produits alimentaires plus froids ou plus chauds (selon le type d'armoire) que la température prévue ne doivent pas être placés dans l'armoire.

ATTENTION Les limites de chargement et de poids ne doivent pas être dépassées. Pour ne pas blesser les utilisateurs, veillez à ce qu'aucun objet ne risque de tomber.

3.5. Régulateur de vitesse du ventilateur

Les armoires Emilie et Sofie SO sont équipées d'un régulateur de vitesse du ventilateur. Ces modèles comprennent deux boutons identiques à ceux illustrés ci-dessous : le commutateur à deux positions à gauche, et le potentiomètre à droite. Lorsque le commutateur est réglé sur "Fixed" (Fixe), le ventilateur fonctionne à la vitesse maximale. Lorsqu'il est réglé sur "Adjust" (Régler), la vitesse du ventilateur est contrôlée à l'aide du potentiomètre. La vitesse appropriée dépend des conditions ambiantes, mais en règle générale, il est recommandé de régler le potentiomètre sur la position "Opt".



4. Entretien

4.1. Nettoyage

La procédure de nettoyage suivante doit être suivie au moins deux fois par an. Si les produits conservés dans l'armoire sont endommagés ou fuient, l'armoire doit être immédiatement nettoyée. Les armoires comptoir doivent être nettoyées quotidiennement.

Remarque L'armoire ne doit pas être nettoyée lorsque les ventilateurs sont en route. Pour arrêter les ventilateurs, débranchez l'armoire.

ATTENTION Les évaporateurs, les condenseurs et les pièces en acier inoxydable peuvent avoir des bords tranchants. Pour ne pas vous couper, portez des gants de protection et travaillez prudemment.

1. Débranchez l'armoire ou passez l'interrupteur séparé en position nettoyage.

   Pour faciliter le nettoyage, la porte des armoires Luxo FGD et Nardo HGD peut être maintenue ouverte à l'aide d'un loquet.

2. Videz l'armoire.
3. Laissez l'armoire atteindre la température ambiante.

4. Retirez les déchets.

   N'utilisez pas d'outils pointus pour enlever la glace de l'évaporateur. Des fuites de réfrigérant sont possibles si vous endommagez le serpentin.

   Pour accélérer le nettoyage, la grille d'aspiration peut être soulevée sur les modèles Spirit MD, Intro RI et Inspi SV. Pour de plus amples informations sur l'emplacement des grilles d'aspiration, reportez-vous à la *figure pages 1* au début de ce manuel.

5. Éliminez l'eau de vidange, le cas échéant.
6. Nettoyez les surfaces internes de l'armoire à l'aide d'une détergent liquide doux (non toxique, pH 6-8) et séchez soigneusement les surfaces avec un linge propre.
7. Une fois le nettoyage terminé, remettez l'armoire en route.

Remarque Pour les armoires équipées d'un moteur interne, vérifiez au moins une fois par mois que le condenseur est propre. Si nécessaire, dépoussiérez les ailettes du condenseur et vérifiez que l'espace entre les ailettes n'est pas obstrué. Le panneau avant doit être ouvert pour l'entretien et la maintenance.

Remarque Pour l'armoire Gusto SO modèle H (avec étagères chauffantes), le bac situé au centre du côté vendeur (voir *figure page 3, figure D2*) doit être vidé et nettoyé quotidiennement. La capacité du bac est d'environ 5 L (à peu près 2 cm d'eau).

Remarque En cas de fuite de réfrigérant, tous les produits exposés dans l'armoire doivent être jetés et l'armoire doit être nettoyée.

4.2. Dépannage

En cas de panne de l'armoire ou de ses équipements, ou si l'armoire ne fonctionne pas normalement, vérifiez que celle-ci ne présente aucun danger pour les personnes et les biens. Si nécessaire, débranchez l'armoire et contactez votre société de maintenance la plus proche.

4.3. Coupure d'alimentation

Après une panne de courant, vérifiez que l'armoire fonctionne normalement. Si nécessaire, contactez votre société de maintenance la plus proche.

4.4. Entretien et pièces de rechange

Les spécifications de l'armoire figurent sur la plaque signalétique fixée sur le côté de la boîte à bornes électrique (dans les armoires horizontales) ou dans le coffret d'éclairage supérieur du panneau avant supérieur (dans les armoires verticales). Veuillez indiquer à la société de maintenance agréée le type, le nom, le numéro de série de l'armoire ainsi que les marquages de contrôle indiqués sur la plaque signalétique.

Seules des régleurs autorisés peuvent effectuer l'entretien et les réparations du moteur et des appareils électriques de l'armoire.

N'utilisez que les pièces de fixation d'origine fournies avec l'armoire et les accessoires du fabricant propres à l'armoire. Pour de plus amples informations sur les pièces de fixation et accessoires, veuillez contacter le fournisseur de l'armoire.

Remarque L'interrupteur principal se trouve dans le compartiment moteur.

Remarque Les ventilateurs doivent être arrêtés pendant l'entretien.

4.5. Mise au rebut

Une fois sa durée de vie écoulée, l'armoire doit être mise au rebut conformément aux réglementations et instructions locales. Demandez conseil auprès d'un expert pour mettre au rebut des substances dangereuses pour l'environnement et pour utiliser des matériaux recyclables.

POLSKI

1. Wprowadzenie 2
1.1. Informacje ogólne 2
1.2. Gwarancja 2
1.3. Ograniczenia 2
1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus i e-Visio MD, Intro RI i Inspi SV 3
1.5. Maxim CI/FI 3
1.6. Luxo FGD 3
1.7. Nardo HGD 3
1.8. Iconic FSV 4
1.9. Gusto SO 4
1.10. Sofie SO 5
1.11. Emilie SO 6
1.12. Vera SO 6
1.13. Rolety, szklane pokrywy i drzwi 7
2. Przygotowanie do użytkowania 8
2.1. Opakowanie 8
2.2. Uszkodzenia podczas transportu 8
2.3. Montaż 8
2.4. Czyszczenie przed rozpoczęciem użytkowania 9
2.5. Połączenia elektryczne 9
3. Działanie 9
3.1. Uruchamianie urządzenia 9
3.2. Termostat 10
3.2.1. Eliwell ID 971 10
3.3. Automatyczne odszranianie 12
3.4. Zapełnianie regału 12
3.5. Sterowanie prędkością wentylatora 13
4. Konserwacja 14
4.1. Czyszczenie 14
4.2. Rozwiązywanie problemów 15
4.3. Przerwy w zasilaniu 15
4.4. Serwis i części zamienne 15
4.5. Likwidacja urządzenia 15

1. Wprowadzenie

1.1. Informacje ogólne

Należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Jest w niej wyjaśnione jak poprawnie i bezpiecznie instalować, ustawiać, użytkować i obsługiwać regał chłodniczy.

Instrukcja powinna być przechowywana w miejscu bezpiecznym i łatwo dostępnym dla wszystkich użytkowników.

Regał chłodniczy należy instalować i uruchamiać zgodnie z zaleceniami producenta oraz przepisami obowiązującymi w danym kraju.

W przypadku uszkodzenia regału chłodniczego bądź jego podzespołu, a także w przypadku nieprawidłowej pracy regału, należy upewnić się, że zaistniały defekt nie powoduje zagrożenia dla osób bądź mienia. W razie konieczności należy odłączyć regał z zasilania oraz skontaktować się z najbliższym serwisem. Użytkownicy regału chłodniczego zobowiązani są do prowadzenia jego eksploatacji w sposób prawidłowy i bezpieczny.

1.2. Gwarancja

Każdy regał jest objęty dwuletnią gwarancją dla normalnych warunków eksploatacji. Normalna eksploatacja odnosi się do warunków otoczenia nieprzekraczających:

- Wilgotności względnej 60%
- Temperatury otoczenia +25°C
- Przepływu powietrza < 0,2 m/s

Uwaga Gwarancja nie obejmuje stłuczenia (incydentalnego bądź nie) elementów wykonanych ze szkła.

1.3. Ograniczenia

Zabrania się użytkowania regału w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem. W regale można przechowywać wyłącznie te produkty, które zostały wymienione w instrukcji lub w broszurze informacyjnej regału.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane użytkowaniem regału chłodniczego niezgodnie z niniejszą instrukcją, nie stosowaniem się do zawartych w niej ostrzeżeń lub postępowaniem z pominięciem instrukcji.

Uwaga Regał służy do stosowania wyłącznie w pomieszczeniach.

Uwaga Przechowywanie palnych lub niebezpiecznych cieczy w regale jest surowo zabronione.

Uwaga Wspinanie wewnątrz regału lub na jego górną część jest zabronione. Stawanie na którejkolwiek części regału jest zabronione.

Uwaga Przedni panel regału RI musi być podnoszony obiema rękami.

UWAGA Regały wyposażone w szklane pokrywy i drzwiczki: aby uniknąć przycięcia palców lub innych obrażeń należy obchodzić się z regałem ostrożnie.

1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus i e-Visio MD, Intro RI i Inspi SV

Spirit, e-Novus, e-Ventus i e-Visio MD, Intro RI i Inspi SV to regały ekspozycyjne przeznaczone do nabiału, przetworzonych produktów mięsnych, gotowych wyrobów spożywczych, sałatek, produktów przetworzonych i półprzetworzonych, napojów, paczkowanego mięsa, owoców i warzyw. Zakres temperatury przechowywania wynosi od 0 do +2°C, od +2 do +4°C, od +4 do +8°C, od +8 do +12°C.

Należy upewnić się, że typ regału oraz temperatura są właściwe dla produktów, które mają być przechowywane w regale.

1.5. Maxim CI/FI

Regały Maxim w wersjach chłodzących i mrożących są przeznaczone do przechowywania i ekspozycji produktów mlecznych, lodów pakowanych oraz żywności mrożonej. Zakres temperatur przechowywania produktów w regałach chłodzących wynosi od +2 do +4°C, a w regałach mrożących – od -23 do -21°C.

Należy się upewnić, że typ regału oraz temperatura są właściwe dla produktów przeznaczonych do przechowywania.

1.6. Luxo FGD

Regały Luxo FGD w wersjach chłodzących i mrożących sąprzeznaczone do przechowywania i ekspozycji napojów, lodów oraz żywności mrożonej. Zakres temperatur przechowywania produktów w regałach chłodzących (FGD FC) wynosi od +2 do +4°C, a w regałach mrożących (FGD FF) – od -25 do -23°C.

Należy się upewnić, że typ regału oraz temperatura są właściwe dla produktów przeznaczonych do przechowywania.

1.7. Nardo HGD

Regały Nardo HGD w wersjach chłodzących i mrożących są przeznaczone do przechowywania i ekspozycji lodów, żywności mrożonej oraz produktów półgotowych. Zakres temperatur przechowywania produktów w regałach chłodzących wynosi od +2 do +4°C, a w regałach mrożących – od -23 do -21°C.

Należy się upewnić, że typ regału oraz temperatura są właściwe dla produktów przeznaczonych do przechowywania.

1.8. Iconic FSV

Regały mroźnicze Iconic FSV są przeznaczone do przechowywania i eksponowania lodów i innych produktów mrożonych. Zakres temperatury przechowywania wynosi od -25 do -23° C.

Należy upewnić się, że typ regału oraz temperatura są właściwe dla produktów, które mają być przechowywane w regale.

UWAGA Podczas otwierania drzwiczek regału Iconic warto zwrócić uwagę, że mechanizm otwierania jest podświetlony, a drzwiczki otwierają się nieznacznie do góry. Gdy drzwi są otwarte, ich dolny narożnik jest wysunięty dalej niż w przypadku drzwiczek zamontowanych w zwykłej, pionowej pozycji. Może to doprowadzić do nieoczekiwanej kolizji. Drzwiczki zamykają się delikatnie i powoli. Nie należy trzaskać drzwiczkami i używać nadmiernej siły – należy pozwolić drzwiczkom zamknąć się pod wpływem grawitacji.

Drzwiczki należy otwierać i zamykać ostrożnie, aby nie spowodować wypadków.

Należy pokazać klientom, jak bezpiecznie korzystać z drzwiczek.

Nie przyklejać żadnych materiałów do drzwiczek, takich jak metki z ceną.

1.9. Gusto SO

Regały Gusto SO oraz samoobsługowe regały wystawowe są przeznaczone do przechowywania i wystawiania szerokiego zakresu produktów spożywczych, takich jak nabiał, przetworzone mięso, żywność przygotowana do spożycia, sałatki, produkty przetworzone i półprzetworzone oraz pakowane mięsa. Regały wystawowe Gusto SO mogą być wykorzystywane do przechowywania produktów głęboko mrożonych, mrożonych lub ogrzewanych.

Regały wystawowe Gusto SO mogą pracować w różnych zakresach temperatur. Istnieją następujące wersje regałów:

- Regały bez zintegrowanej jednostki maszynowej, wersja 0, chłodzenie realizowane za pomocą zdalnego agregatu chłodzącego.
- Regały ze zintegrowaną jednostką maszynową, wersja M, chłodzenie realizowane za pomocą lokalnego agregatu chłodzącego.
- Regał chłodniczy, F.

  Zakres pracy regału wynosi od -21 do -18°C. Termostat elektroniczny oraz włącznik światła są umieszczone w dolnym prawym narożniku regału, po stronie serwisowej. Parownik z wentylatorem znajdują się wewnątrz regału, pod pokrywami serwisowymi.

- Ogrzewany regał wystawowy, H.

  Urządzenie grzewcze regału wystawowego składa się z dwóch modułów:

  - Promiennika ciepła umieszczonego w części górnej regału. Ten promiennik ciepła łączony jest zawsze wtedy, gdy wtyczka jest podłączona do gniazdka ściennego i główny przełącznik (zob. *rysunek na stronie 3, rysunek B2*) jest włączony. Ten układ grzewczy nie jest automatycznie wyłączany; regał jest stale oświetlany.
  - Grzejniki oporowe są zainstalowane w podstawie przedziału wystawowego. Regał wystawowy Gusto H może posiadać pięć lub siedem grzejników oporowych. Wyjście ciepła z tych grzejników oporowych jest sterowane przez termostat (zob. *rysunek na stronie 3, rysunek C2*). Termostat można ustawić na żądaną wartość temperatury – zwykle +70°C. Maksymalna temperatura, jaką można ustawić, to +90°C.

Uwaga Wewnętrzne powierzchnie regału oraz osłony oświetlenia/grzejnika są bardzo gorące. Nosić rękawice ochronne.

Uwaga Unieść przednią szybę za pomocą obu rąk. Ostrożnie ustawić szybę w górnej pozycji.

UWAGA Nie dopychać szyby na siłę ani nie upuszczać.

Należy się upewnić, że typ regału oraz temperatura są właściwe dla produktów przeznaczonych do przechowywania.

1.10. Sofie SO

Piętrowe regały Sofie SO DD są przeznaczone do przechowywania i ekspozycji różnorodnych produktów spożywczych, m.in. serów, mięsa, gotowych wyrobów spożywczych, sałatek, produktów przetworzonych i półprzetworzonych i paczkowanych wędlin.

W regałach ekspozycyjnych Sofie SO DD można przechowywać zarówno świeże, jak i paczkowane produkty. Dostępne są w różnych wersjach dopasowanych do różnych zakresów temperatury przechowywania. Dostępne wersje:

- Regał bez zintegrowanej jednostki maszynowej, wersja 0, chłodzenie zapewniane przez niezależny agregat chłodzący.
- Regał z odrębnymi instalacjami chłodzącymi dla górnej i dolnej półki, dzięki czemu możliwe jest ich niezależne włączanie i wyłączanie.

Uwaga

- Podczas otwierania szklanej osłony przedniej należy pewnie trzymać ją w obu dłoniach. Podczas opuszczania pokrywy zachować ostrożność.
- Należy pamiętać o opróżnieniu i wyłączeniu obszaru górnej półki na noc.
- Raz w tygodniu należy dokładnie wyczyścić tacę ociekową. Taca ociekowa znajduje się pod parownikiem na górnej półce.
- Należy codziennie czyścić widoczne powierzchnie.

Należy wykorzystywać wyłącznie kratki do kruszonego lodu lub półki na mięso produkowane przez Norpe. Norpe nie gwarantuje pełnej funkcjonalności regału w przypadku użycia akcesoriów innych producentów.

Regał jest wyposażony w automatyczny system odszraniający. Jednak konieczne jest dodatkowe ręczne odszranianie regału przynajmniej dwa razy do roku bądź częściej, w zależności od warunków roboczych.

UWAGA Podczas podnoszenia i opuszczania osłon szklanych należy zachować ostrożność.

Należy upewnić się, że typ regału oraz temperatura są właściwe dla produktów, które mają być przechowywane w regale.

1.11. Emilie SO

Dwupoziomowe regały ekspozycyjne Emilie SO DD są przeznaczone do przechowywania i ekspozycji różnorodnych produktów spożywczych, m.in. serów, mięsa, gotowych wyrobów spożywczych, sałatek, produktów przetworzonych i półprzetworzonych oraz wędlin paczkowanych.

W regałach ekspozycyjnych Emilie SO DD można przechowywać zarówno świeże, jak i paczkowane produkty. Dostępne są w różnych wersjach dopasowanych do różnych zakresów temperatury przechowywania. Dostępne wersje:

- Regał bez zintegrowanej jednostki maszynowej, wersja 0, chłodzenie zapewniane przez niezależny agregat chłodzący.
- Regał z odrębnymi instalacjami chłodzącymi dla górnej i dolnej półki, dzięki czemu możliwe jest ich niezależne włączanie i wyłączanie.
- Górna półka może być wykorzystana jako lada samoobsługowa. W tym celu należy podnieść szklaną osłonę półki.

Uwaga

- Podczas otwierania szklanej osłony górnej półki należy pewnie trzymać ją w obu dłoniach. Podczas odchylania szklanej osłony należy zachować ostrożność.
- Należy pamiętać o opróżnieniu i wyłączeniu górnej półki na noc.
- Raz w tygodniu należy dokładnie wyczyścić tacę ociekową. Taca ociekowa znajduje się pod parownikiem na górnej półce.
- Należy codziennie czyścić widoczne powierzchnie.

Należy wykorzystywać wyłącznie kratki do kruszonego lodu lub półki na mięso produkowane przez Norpe. Norpe nie gwarantuje pełnej funkcjonalności regału w przypadku użycia akcesoriów innych producentów.

Regał jest wyposażony w automatyczny system odszraniający. Jednak konieczne jest dodatkowe ręczne odszranianie regału przynajmniej dwa razy do roku bądź częściej, w zależności od warunków roboczych.

UWAGA Nie należy trzaskać szklaną osłoną lub używać nadmiernej siły.

Należy upewnić się, że typ regału oraz temperatura są właściwe dla produktów, które mają być przechowywane.

1.12. Vera SO

Trzypiętrowe regały Vera SO (TD) są przeznaczone do przechowywania i ekspozycji różnorodnych produktów spożywczych, m.in. serów, mięsa, gotowych wyrobów spożywczych, sałatek, produktów przetworzonych i półprzetworzonych oraz paczkowanych mięs.

W regałach ekspozycyjnych Vera SO można przechowywać zarówno świeże, jak i paczkowane produkty. Dostępne są w różnych wersjach dopasowanych do różnych zakresów temperatury przechowywania. Dostępne wersje:

- Regał bez zintegrowanej jednostki maszynowej, wersja 0, chłodzenie zapewniane przez niezależny agregat chłodzący.
- Regał z odrębnymi instalacjami chłodzącymi dla półek, dzięki czemu możliwe jest ich niezależne włączanie i wyłączanie (także oświetlenia).

Tylne pomieszczenie do przechowywania na wysokości dolnej półki regału jest chłodzone za pomocą przedniego parownika chłodniczego, więc nie może być używane oddzielnie.

Uwaga

- Podczas otwierania szklanej osłony przedniej należy pewnie trzymać ją w obu dłoniach. Podczas podnoszenia szklanej osłony należy zachować ostrożność.
- Szklane drzwi przesuwne muszą być zawsze zamykane w celu utrzymania odpowiedniej temperatury w regale.
- Należy pamiętać o opróżnieniu i wyłączeniu obszaru górnej półki na noc.
- Raz w tygodniu należy dokładnie wyczyścić tacę ociekową. Taca ociekowa znajduje się pod parownikiem na górnej półce.
- Należy codziennie czyścić widoczne powierzchnie.
- Wentylator górnej półki może zostać wyłączony w celu wyczyszczenia.
- Jeśli regał Vera jest wyposażony w opcjonalny system nawilżania, należy postępować zgodnie z oddzielnymi instrukcjami producenta systemu dotyczącymi obsługi i konserwacji.

Należy wykorzystywać wyłącznie kratki do kruszonego lodu lub półki na mięso produkowane przez Norpe. Norpe nie gwarantuje pełnej funkcjonalności regału w przypadku użycia akcesoriów innych producentów.

Regał jest wyposażony w automatyczny system odszraniający. Jednak konieczne jest dodatkowe ręczne odszranianie regału przynajmniej dwa razy do roku bądź częściej, w zależności od warunków roboczych.

UWAGA Podczas podnoszenia i opuszczania osłon szklanych należy zachować ostrożność.

Należy upewnić się, że typ regału oraz temperatura są właściwe dla produktów, które mają być przechowywane w regale.

1.13. Rolety, szklane pokrywy i drzwi

Ekspozycyjne regały chłodnicze Spirit, e-Ventus, e-Novus MD, Inspi SV, Intro RI, Maxim, Sofie SO i Emilie SO opcjonalnie mogą zostać wyposażone, w zależności od modelu, w rolety, szklane pokrywy lub drzwi.

- Roletę zawsze należy obsługiwać ostrożnie.
- Nie dopuszczać, by rolety zwijały się pod wpływem niekontrolowanego działania sprężyny (efekt bezwładności).
- Podczas otwierania i opuszczania roletę należy trzymać za uchwyt; pozwoli to zapobiec uszkodzeniu sprężyny i mechanizmu rolety.

Uwaga Podczas otwierania lub opuszczania rolety regału Maxim należy trzymać pokrywę poziomo, pod kątem 90 stopni względem oprawy pokrywy. W przypadku przesuwania rolety pod niewłaściwym kątem elementy mocujące lub oprawa mogą postrzępić krawędzie zasłony.

Regały Spirit, e-Ventus, e-Novus MD i Intro RI mogą być dostarczone z roletami obsługiwanymi ręcznie lub mechanicznie. W modelach Maxim dostępne są tylko rolety obsługiwane ręcznie.

Mechaniczne rolety są obsługiwane za pomocą przełącznika oświetlenia po prawej stronie regału. Gdy oświetlenie regału jest wyłączane od strony lewej do prawej, roleta obniży się po zgaśnięciu światła w ostatnim regale Z kolei włączanie świateł rozpoczyna się od strony prawej. Jeden mechanizm napędowy może obsługiwać maksymalnie cztery rolety.

Górne i dolne ograniczniki rolety można regulować za pomocą korbki regulacyjnej na silniczku rolety. Możliwe jest również zdalne sterowanie wszystkimi światłami i roletami w obrębie jednego sklepu.

Należy regularnie sprawdzać, czy rolety działają prawidłowo. Jeśli zachodzi potrzeba regulacji rolet, należy skontaktować się z najbliższym serwisem.

Uwaga Aby uniknąć obrażeń, podczas otwierania i zamykania szklanych pokryw i drzwiczek należy zachować ostrożność. Należy poinstruować klientów, w jaki sposób można zapewnić bezpieczeństwo ich obsługi.

2. Przygotowanie do użytkowania

2.1. Opakowanie

Regał chłodniczy, zawsze gdy jest to możliwe, należy transportować do miejsca przeznaczenia w oryginalnym opakowaniu fabrycznym. Materiały opakowania mogą być wykorzystane jako surowce wtórne.

2.2. Uszkodzenia podczas transportu

Regał należy rozpakować oraz sprawdzić, czy podczas transportu nie wystąpiły uszkodzenia. Wszelkie zauważone uszkodzenia należy bezzwłocznie zgłaszać firmie ubezpieczeniowej, dostawcy bądź producentowi regału.

2.3. Montaż

Podczas instalowania regału należy sprawdzić, czy:

- Podłoże, na którym stoi regał, jest płaskie i równe.
- Regał nie znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie źródła ciepła takiego jak grzejnik, dmuchawa grzewcza lub reflektor punktowy.
- Regał nie znajduje się w miejscu bezpośredniego działania promieni słonecznych. W razie konieczności zamontować w pobliskim oknie żaluzje.
- Regał nie znajduje się w pobliżu urządzeń klimatyzacyjnych lub głównego wejścia do pomieszczenia.

  Silne przeciągi mogą powodować wzrost temperatury w regale o kilka stopni.

Prawidłowe ustawienie regału optymalizuje warunki temperaturowe oraz pracę urządzenia.

Uwaga Ze względu na możliwość wytwarzania wysokich temperatur, ogrzewany regał wystawowy jest zawsze dostarczany z przegrodami. Zaleca się umieszczanie przegród pomiędzy regałami ogrzewanymi a regałami chłodniczymi. Dwa regały ogrzewane mogą zostać połączone ze sobą bez konieczności stosowania przegród.

2.4. Czyszczenie przed rozpoczęciem użytkowania

1. Przed użyciem regału należy oczyścić powierzchnie i miejsca przeznaczone do przechowywania produktów żywnościowych za pomocą delikatnego płynnego detergentu.

   Należy przy tym postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi na stosowanym detergencie.

Uwaga Należy też sprawdzić, czy wszystkie płyny do czyszczenia regału nie są zaliczone do substancji toksycznych i posiadających pH 6–8. Nie używać detergentów na bazie rozpuszczalnika.

2. Wszystkie powierzchnie należy dokładnie wytrzeć do sucha.

2.5. Połączenia elektryczne

Uwaga

Symbol zamieszczony na regale (symbol pioruna w trójkątnej obwódce) ostrzega, iż pod obudową znajdują się podzespoły i przewody pod napięciem. Dostęp do miejsc, w których znajdują się urządzenia pod napięciem, jest dozwolony wyłącznie dla personelu wykwalifikowanego w zakresie instalacji i obsługi urządzeń elektrycznych.

Regały bez zintegrowanej jednostki maszynowej są stale podłączone do zasilania elektrycznego.

Regały ze zintegrowaną jednostką maszynową są zasilane jednofazowym prądem przemiennym o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz. Gniazdo elektryczne powinno być uziemione i chronione bezpiecznikiem zwłocznym 10 A lub 16 A. Informacje na temat rozmiaru bezpiecznika należy sprawdzić na tabliczce znamionowej (zob. *rysunek A1/A2 na stronie 3*). Ten sam obwód bezpiecznika nie powinien chronić innych urządzeń.

Połączenia elektryczne regału zostały zamieszczone na schemacie elektrycznym, który znajduje się wewnątrz plastikowej oprawy zamocowanej na bocznej ściance skrzynki zaciskowej. Po wykorzystaniu schematu, należy pozostawiać go na miejscu.

Więcej informacji na temat lokalizacji tabliczek znamionowych i schematów elektrycznych można znaleźć na *rysunkach na stronach 1–5* na początku niniejszej instrukcji.

UWAGA

Wszystkie połączenia elektryczne wykonuje dopuszczony i wykwalifikowany personel, zgodnie z wszelkimi wytycznymi IEE oraz przepisami krajowymi. Nieprzestrzeganie tego zapisu może doprowadzić do wypadku lub śmierci.

3. Działanie

3.1. Uruchamianie urządzenia

Regały wystawowe są przeznaczone do współpracy z instalacją zdalną. Firma zajmująca się montażem regałów/urządzeń chłodniczych musi odpowiednio przeszkolić i poinstruować personel w zakresie obsługi i rozmieszczenia przełączników zasilania oraz przełączników serwisowych, których używanie jest konieczne podczas codziennej obsługi.

Przed uruchomieniem regałów należy w prawidłowy sposób ustawić zawory rozprężne. Wartości zadane termostatów regałów należy sprawdzać za pomocą osobnego, dokładnego termostatu.

Uwaga W przypadku regałów ze zintegrowaną jednostką maszynową urządzenia chłodnicze – sprężarka, skraplacz oraz urządzenia elektryczne – są umieszczone w komorze maszynowej znajdującej się po prawej stronie regału, patrząc od strony serwisowej. Urządzenia chłodnicze uruchomią się po podłączeniu wtyczki do gniazdka elektrycznego.

3.2. Termostat

Temperatury panujące wewnątrz regałów są regulowane za pomocą termostatów. W fazie chłodzenia termostat otwiera zawór magnetyczny układu chłodzenia.

Uwaga Dla regałów ze zintegrowaną jednostką maszynową, termostat (zob. *rysunek na stronie 3, rysunki B1-E1*) włącza sprężarkę w komorze podzespołów.

Konfiguracja termostatu jest przeprowadzana po uruchomieniu regału. Podczas konfiguracji uwzględniana jest zarówno temperatura, w jakiej produkty powinny być przechowywane, jak i temperatura robocza regału. Ustawienie termostatu na niższą temperaturę może spowodować zamrożenie i zatrzymanie pracy parownika.

Należy regularnie sprawdzać temperaturę wewnątrz regału.

Podczas konfiguracji termostatu wykorzystywane są ustawienia fabryczne. Wytyczne dotyczące obsługi termostatu znajdują się w instrukcji obsługi termostatu. W razie problemów należy skontaktować się z serwisem.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 jest automatycznym regulatorem procesu odszraniania sterowanym za pomocą termostatu i czujnika temperatury.

3.2.1.1. Przyciski i menu

Urządzenie można programować i sterować nim za pomocą czterech przycisków:

- **Strzałka w górę** – przewijanie pozycji menu, zwiększanie wartości, uaktywnienie funkcji odszraniania ręcznego.
- **Strzałka w DÓŁ** – przewijanie pozycji menu, zmniejszanie wartości, programowany za pomocą parametru.
- **Przycisk FNC** – opuszczenie danej funkcji, programowany za pomocą parametru.
- **Przycisk SET** – dostęp do wartości zadanych i menu, potwierdzanie poleceń, wyświetlanie alarmów.

Podczas uruchamiania się urządzenie wykona test oświetlenia – przez kilka sekund wyświetlacz oraz diody LED będą migać, co pozwoli sprawdzić ich prawidłowe działanie.

Uwaga Regulator jest wstępnie zaprogramowany przez producenta. Nie należy zmieniać wartości zadanych. Regulacja termostatu lub zmiana ustawień odszraniania może spowodować zamrożenie parownika. W przypadku problemów należy skontaktować się z najbliższym serwisem lub sprzedawcą.

Urządzenie posiada dwa menu główne: Menu Stan maszyny oraz menu Programowanie.

3.2.1.2. Menu Stan maszyny

1. Krótkie naciśnięcie przycisku SET spowoduje otwarcie menu Stan maszyny. Jeśli nie uruchomił się alarm, wyświetli się „SEt”.

2. Foldery menu można przewijać za pomocą przycisków W GÓRĘ lub W DÓŁ.

   Foldery: Pb1 (folder wartości czujnika 1), Pb2 (folder wartości czujnika 2), SEt (folder wartości zadanych).

   REGULACJA TEMPERATURY

   a. Krótkie naciśnięcie przycisku SET spowoduje otwarcie menu Stan maszyny. Wyświetli się folder „SEt".
   b. Ponowne naciśnięcie SET spowoduje wyświetlenie wartości zadanej. Wartość wyświetli się.
   c. Wartość zadaną można zmieniać za pomocą przycisków W GÓRĘ i W DÓŁ w ciągu 15 sekund.

   Wyświetlanie wskazań czujników

   Po wyświetleniu odpowiedniej pozycji nacisnąć SET, aby wyświetlić wskazanie danego czujnika.

3.2.1.3. Menu Programowanie

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk SET na więcej niż 5 sekund, aby wywołać menu Programowanie.
2. Przewijanie folderów jest możliwe za pomocą przycisków W GÓRĘ i W DÓŁ.
3. Nacisnąć przycisk SET, aby otworzyć wybrany folder. Wyświetli się nazwa pierwszego parametru.
4. Przewijanie parametrów jest możliwe za pomocą przycisków W GÓRĘ i W DÓŁ.
5. Nacisnąć przycisk SET, aby wybrać dany parametr.
6. Wybrać żądaną wartość za pomocą przycisków W GÓRĘ i W DÓŁ.
7. Nacisnąć SET, aby potwierdzić wybór i przejść do kolejnego parametru.

Uwaga Jeśli w ciągu 15 sekund żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, lub w przypadku naciśnięcia przycisku FNC w celu opuszczenia pozycji, ostatnia wyświetlana wartość zostanie potwierdzona, a wyświetlacz powróci do poprzedniego stanu.

USTAWIENIA FABRYCZNE

Parametry są wstępnie ustawione przez producenta. Ustawienia powinny być zmieniane wyłącznie w razie konieczności.

3.2.1.4. Ręczne włączanie cyklu odszraniania

Nacisnąć i przytrzymać na 5 sekund przycisk W GÓRĘ, aby ręcznie uruchomić cykl odszraniania.

Jeśli warunki konieczne do rozpoczęcia odszraniania nie będą spełnione (przykładowo, jeśli temperatura czujnika parownika będzie wyższa niż temperatura zatrzymywania procesu odszraniania), wyświetlacz mignie trzy (3) razy celem wskazania, że operacja nie zostanie wykonana.

Diagnostyka

Stan alarmowy jest zawsze sygnalizowany brzęczykiem (jeśli zainstalowano) oraz diodą alarmu.

- Alarm generowany przez wadliwe działanie czujnika termostatu (czujnik 1) jest wyświetlany jako E1.
- Alarm generowany przez wadliwe działanie czujnika parownika (czujnik 2) jest wyświetlany jako E2.

3.2.1.5. DIODY

Pozycja	Funkcja	Status
	Sprężarka lub przekaźnik 1	WŁĄCZONA przy uruchomionej sprężarce; miga w przypadku opóźnienia, włączonej ochronie lub blokadzie.
	Odszranianie	WŁĄCZONA podczas odszraniania; miga podczas odszraniania w trybie ręcznym.
	Alarm	WŁĄCZONA po uruchomieniu alarmu; miga po wyłączeniu alarmu.

3.3. Automatyczne odszranianie

Proces odszraniania jest sterowany za pomocą osobnego regulatora czasowego z termostatem ograniczającym. Trwa on zwykle około 30 minut i jest wykonywany automatycznie 1 – 4 razy dziennie, zależnie od modelu regału. Podczas odszraniania temperatura wewnątrz regału wzrasta o kilka stopni, a wentylatory odparowujące zatrzymują się.

Uwaga Proces odszraniania w modelu Gusto SO nie musi być wykonywany, jeśli będzie on opróżniany i wyłączany na noc.

Woda odpływowa powstała w wyniku odszraniania jest odprowadzana do kanału ściekowego za pomocą rury lub osobnej pompy. Chociaż proces odszraniania jest procesem automatycznym, regał może być także odszraniany ręcznie. Aby uzyskać informacje dotyczące odszraniania i czyszczenia regału, należy skontaktować się z najbliższym zakładem serwisowym.

Uwaga Regały ze zintegrowaną jednostką maszynową posiadają osobny zbiornik wody odpływowej, który należy opróżniać ręcznie. Ponieważ regały chłodnicze Gusto SO F nie posiadają tacy na wodę odpływową, wyposażono je w punkt spustowy wody odpływowej. Ponieważ punkt spustowy wody regału znajduje się na innym poziomie niż w typowym modelu Gusto SO, nie można wykorzystać zwykłej instalacji odprowadzania wody odpływowej.

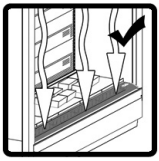
3.4. Zapełnianie regału

Podczas umieszczania produktów w regale należy upewnić się, że przepływ powietrza nie jest zakłócony. Stosować się do limitów obciążeń regału. Nadmierne lub nieodpowiednie wypełnienie regału spowoduje zakłócenia przepływu powietrza i wzrost temperatury produktów w regale.

W regałach Luxo FGD oraz Nardo HGD drzwiczki mogą zostać na czas ładowania zablokowane w pozycji otwartej za pomocą zapadki blokującej. Drzwi nie należy pozostawiać otwartych przez zbyt długi czas.

W przypadku regałów Sofie SO DD i Emilie SO DD należy sprawdzić, czy produkty znajdujące się na górnej półce nie blokują przepływu powietrza w przedniej części regału. Nie umieszczać produktów poza wyznaczonym na półce obszarem. W celu uzyskania dalszych informacji należy zapoznać się z poniższymi ilustracjami.

Podczas załadunku towaru należy:



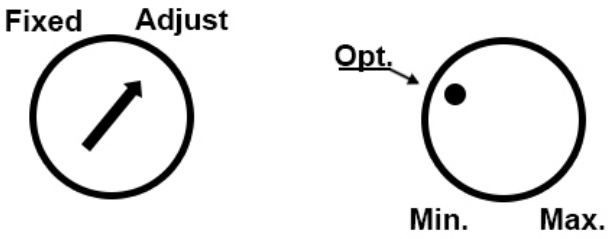
- Układać produkty w sposób ostrożny.
- Zastosować przegrody, które umożliwią swobodny przepływ chłodnego powietrza pomiędzy produktami.
- Wykładać produkty na odpowiednich półkach regału.
- Pozostawić przynajmniej 50 mm wolnej przestrzeni pomiędzy produktami a górną częścią regału.
- Przy zapełnianiu regału nie przekraczać limitów obciążenia. Aby uzyskać więcej informacji, należy zapoznać się z *rysunkami na stronach 1 i 2* na początku niniejszej instrukcji.
- Umieszczać produkty w taki sposób, aby nie wystawały poza przednią krawędź półki.
- Nie przekraczać maksymalnego obciążenia półek, które wynosi 100 kg na metr.
- Nie należy umieszczać produktów na górze regału.
- Nie stawać na powierzchni szklanej.

Uwaga Regał nie został zaprojektowany w celu chłodzenia bądź podgrzewania produktów, lecz utrzymywania temperatury produktów na poziomie takim, jaką miały one w momencie umieszczenia w regale. Produkty żywnościowe o temperaturze niższej lub wyższej (w zależności od typu regału) niż określona przez ich producenta nie powinny być umieszczane w regale.

UWAGA Nie należy przekraczać limitów obciążenia. Obiekty spadające lub strącone na dół mogą być niebezpieczne dla użytkowników.

3.5. Sterowanie prędkością wentylatora

Regały Emilie i Sofie SO posiadają funkcję sterowania prędkością wentylatora. Regały wyposażone są w dwa przedstawione poniżej pokrętła: po lewej stronie znajduje się przełącznik dwupozycyjny, a po prawej umieszczony jest potencjometr. Gdy przełącznik ustawiony jest w pozycji „Fixed" (stała prędkość), wentylator pracuje z maksymalną prędkością, a potencjometr jest wyłączony. Gdy przełącznik ustawiony jest w pozycji „Adjust" (regulowana prędkość), prędkość wentylatora może być regulowana za pomocą potencjometru. Odpowiednia prędkość zależy od warunków otoczenia, lecz najczęściej najlepszy efekt osiągany jest po ustawieniu potencjometru w pozycji „Opt.".



4. Konserwacja

4.1. Czyszczenie

Przynajmniej dwukrotnie w ciągu roku należy przeprowadzać opisaną poniżej procedurę czyszczenia. Jeśli produkty przechowywane w regale chłodniczym pękają lub jeśli wycieka z nich płyn, regał należy natychmiast wyczyścić. Wystawowy regał chłodniczy powinien być czyszczony codziennie.

Uwaga Nie wolno czyścić regału podczas pracy wentylatorów. Aby na czas czyszczenia wyłączyć wentylatory, należy odłączyć regał od źródła zasilania.

UWAGA

Parowniki, kondensatory oraz części wykonane ze stali nierdzewnej mogą mieć ostre krawędzie. Aby uniknąć obrażeń, nosić rękawice ochronne i wykonywać pracę ostrożnie.

1. Odłączyć regał od źródła zasilania (bądź umieścić przełącznik zasilania w pozycji „czyszczenie").

   W regałach Luxo FGD oraz Nardo HGD drzwiczki mogą być zablokowane w pozycji otwartej na czas czyszczenia za pomocą zapadki blokującej.

2. Opróżnić regał.
3. Odczekać, aż regał osiągnie temperaturę otoczenia.
4. Usunąć wszelkie zanieczyszczenia.

   Nie używać szpikulców ani innych ostrych narzędzi w celu usunięcia lodu z parownika. Uszkodzenie cewki może prowadzić do wycieku czynnika chłodniczego.

   Aby przyspieszyć proces czyszczenia w modelach Spirit MD, Intro RI i Inspi SV, można w łatwy sposób podnieść pompę ssącą. W celu uzyskania szczegółowych informacji dotyczących lokalizacji pomp ssących, zob. *rysunek na stronie 1* na początku niniejszej instrukcji obsługi.

5. Sprawdzić stan wody odprowadzonej w procesie odszraniania i w razie potrzeby usunąć ją.
6. Oczyścić wewnętrzne powierzchnie regału, korzystając w tym celu z łagodnego roztworu nietoksycznego detergentu (pH 6 – 8), a następnie wytrzeć do sucha czystą szmatką.
7. Po zakończeniu czyszczenia uruchomić regał.

Uwaga W przypadku regałów ze zintegrowaną jednostką maszynową, czystość skraplacza należy sprawdzać przynajmniej raz w miesiącu. W razie konieczności należy odkurzyć ożebrowanie skraplacza i sprawdzić, czy przestrzenie między żebrami są drożne. Panel przedni należy otworzyć w celu wykonania prac serwisowych i konserwacyjnych.

Uwaga W regale wystawowym Gusto SO H, taca umieszczona w środkowej części regału po stronie serwisowej (zob. *rysunek na stronie 3, rysunek D2*) musi być opróżniana i czyszczona codziennie. Pojemność tacy wynosi ok. 5 l (ok. 2 cm wody na spodzie).

Uwaga W przypadku wycieku czynnika chłodniczego, wszystkie produkty znajdujące się regale należy usunąć, a następnie wyczyścić regał.

4.2. Rozwiązywanie problemów

W przypadku uszkodzenia regału chłodniczego bądź jego podzespołu, a także w przypadku nieprawidłowej pracy regału, należy się upewnić, że zaistniały defekt nie powoduje zagrożenia dla osób bądź mienia. W razie konieczności należy odłączyć regał od zasilania oraz skontaktować się z najbliższym serwisem.

4.3. Przerwy w zasilaniu

Po przywróceniu zasilania należy sprawdzić, czy regał pracuje normalnie. W razie konieczności należy skontaktować się z najbliższym serwisem.

4.4. Serwis i części zamienne

Dane techniczne regału są oznaczone na tabliczce znamionowej, która jest zamocowana na bocznej ściance tablicy zaciskowej w regałach skrzynkowych oraz na górnej obudowie oświetlenia na górnej przedniej płycie w regałach pionowych. W przypadku kontaktu z serwisem należy podać następujące informacje: typ regału, jego nazwę, numer seryjny i oznaczenia kontrolne zamieszczone na tabliczce znamionowej.

Obsługę i naprawę podzespołów oraz urządzeń elektrycznych regału mogą przeprowadzać tylko uprawnieni do tego monterzy.

Stosować wyłącznie elementy montażowe i akcesoria dostarczone przez producenta i przeznaczone dla posiadanego typu regału. Aby uzyskać więcej informacji na temat akcesoriów dodatkowych, prosimy skontaktować się z dostawcą regału.

Uwaga Przełącznik blokady głównego zasilania znajduje się w komorze podzespołów zasilania.

Uwaga Na czas czynności serwisowych, wentylatory musza być wyłączone.

4.5. Likwidacja urządzenia

Po zakończeniu przewidzianego okresu użytkowania regału, jego likwidacja powinna odbywać się zgodnie z lokalnie obowiązującymi normami i przepisami. W przypadku usuwania substancji szkodliwych dla środowiska bądź utylizacji materiałów nadających się do wykorzystania wtórnego, należy korzystać z pomocy specjalistów.

РУССКИЙ

1. Введение 2
1.1. Перед эксплуатацией 2
1.2. Гарантийные обязательства 2
1.3. Ограничения 2
1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus и e-Visio MD, Intro RI и Inspi SV 3
1.5. Maxim CI/FI 3
1.6. Luxo FGD 3
1.7. Nardo HGD 3
1.8. Iconic FSV 3
1.9. Gusto SO 4
1.10. Sofie SO 5
1.11. Emilie SO 6
1.12. Vera SO 6
1.13. Ночные шторки, стеклянные крышки и дверцы 7
2. Подготовительные операции 8
2.1. Упаковка 8
2.2. Повреждение при транспортировке 8
2.3. Установка 8
2.4. Чистка перед началом эксплуатации 9
2.5. Электрические соединения 9
3. Принцип работы 10
3.1. Пуск 10
3.2. Порядок работы с термостатом 10
3.2.1. Eliwell ID 971 10
3.3. Автоматическое размораживание 12
3.4. Загрузка витрины 13
3.5. Управление скоростью работы вентилятора 14
4. Техническое обслуживание 14
4.1. Чистка 14
4.2. Устранение неисправностей 15
4.3. Перерыв в подаче питания от сети 15
4.4. Техническое обслуживание и запасные части 15
4.5. Утилизация оборудования 16

1. Введение

1.1. Перед эксплуатацией

Внимательно прочитайте инструкции, в которых описано, как правильно и безопасно устанавливать, эксплуатировать и обслуживать витрину.

Храните эти инструкции в надежном месте, доступном другим пользователям.

Установка и ввод в эксплуатацию витрины должны выполняться в соответствии с указаниями изготовителя, а также местными нормами.

При обнаружении повреждений витрины или ее оборудования, а также при сбоях в ее работе убедитесь в том, что неполадки не представляют опасности для людей или имущества. При необходимости отключите витрину от источника питания и обратитесь в ближайший сервисный центр. Все пользователи должны ознакомиться с правилами техники безопасности и эксплуатации витрины.

1.2. Гарантийные обязательства

На каждую витрину и используемые в ней материалы предоставляется двухгодичная гарантия в случае соблюдения нормальных условий эксплуатации. Должны соблюдаться указанные ниже условия.

- Относительная влажность воздуха: 60 %
- Температура окружающей среды: +25 °C
- Фронтальный воздушный поток: не более 0,2 м/с

Внимание Гарантия не распространяется не на какие повреждения стекла (случайные или умышленные).

1.3. Ограничения

Запрещено использовать витрину в целях, не указанных в этой инструкции. В витрине могут храниться только те продукты, которые указаны в данной инструкции или брошюре с описанием витрины.

Изготовитель не несет никакой ответственности за неисправности, которые явились результатом эксплуатации холодильного шкафа с нарушением этой инструкции, игнорирования предупреждений или невыполнения указаний этой инструкции.

Внимание Витрина предназначена для эксплуатации только в помещении.

Внимание Строго запрещается хранение легко воспламеняющихся или опасных жидкостей.

Внимание Запрещается залезать внутрь витрины и на нее. Запрещается вставать на какие-либо детали витрины.

Внимание Переднюю панель витрины RI следует поднимать, удерживая ее обеими руками.

ОСТОРОЖНО Витрины оснащены стеклянными покрытиями и дверцами: во избежание травмы обращайтесь с ними с осторожностью.

1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus и e-Visio MD, Intro RI и Inspi SV

Витрины Spirit, e-Novus, e-Ventus и e-Visio MD, Intro RI и Inspi SV предназначены для молочных продуктов, готовых мясных продуктов, полуфабрикатов, салатов, готовых и частично готовых продуктов, напитков, расфасованного мяса, фруктов и овощей. Диапазоны температур хранения продуктов составляют 0...+2° C, +2...+4° C, +4...+8° C, +8...+12° C.

Убедитесь в том, что вариант витрины и температура хранения соответствуют продукту, который должен храниться в ней.

1.5. Maxim CI/FI

Морозильный/холодильный шкаф Maxim предназначен для хранения и демонстрации молочных продуктов, расфасованного мяса, мороженого и замороженных продуктов. Температура воздуха при хранении продуктов в холодильнике лежит в пределах +2..+4°C, в морозильном шкафу -23..-21°C.

Убедитесь в том, что версия витрины и температура хранения подходят для хранимых в витрине продуктов.

1.6. Luxo FGD

Морозильный/холодильный шкаф Luxo FGD предназначен для хранения и демонстрации напитков, мороженого и замороженных продуктов. Температура воздуха при хранении продуктов в холодильнике (FGD FC) лежит в пределах +2..+4°C, в морозильном шкафу (FGD FF) -25..-23°C.

Убедитесь в том, что версия витрины и температура хранения подходят для хранимых в витрине продуктов.

1.7. Nardo HGD

Модульный морозильный/холодильный шкаф Nardo HGD предназначен для хранения и демонстрации мороженого, замороженных продуктов и полуфабрикатов быстрого приготовления. Температура воздуха при хранении продуктов в холодильнике лежит в пределах +2..+4°C, в морозильном шкафу -23..-21°C.

Убедитесь в том, что версия витрины и температура хранения подходят для хранимых в витрине продуктов.

1.8. Iconic FSV

Морозильные витрины Iconic FSV предназначены для хранения и продажи мороженого и других замороженных товаров. Диапазон температур хранения составляет -25..-23° C.

Убедитесь в том, что вариант витрины и температура хранения соответствуют продуктам, которые должны храниться в ней.

ОСТОРОЖНО При открытии дверцы витрины Iconic обратите внимание на то, что механизм открытия был облегчен, а дверцы открываются слегка вверх. При открытии дверцы ее нижний угол выходит наружу на большее расстояние по сравнению со случаем открытия дверцы в обычном вертикальном положении. Это может привести к неожиданному столкновению. Соответственно, дверца закрывается мягко и медленно. Не пытайтесь воздействовать силой на дверцу или захлопывать ее. Вместо этого дайте дверце закрыться под действием силы тяжести.

Открывайте и закрывайте дверцы осторожно во избежание несчастных случаев.

Проинструктируйте заказчиков безопасному обращению с дверцами.

Не закрепляйте на дверцах никаких материалов, таких как ценники.

1.9. Gusto SO

Витрина и прилавок самообслуживания Gusto SO предназначен для хранения и демонстрации различных пищевых продуктов, в том числе молочных продуктов, прошедших технологическую обработку мясных продуктов, полуфабрикатов быстрого приготовления, салатов, обычных полуфабрикатов и расфасованного мяса Витрины-прилавки самообслуживания Gusto SO поставляются для замороженных, охлажденных и нагретых продуктов.

Прилавки самообслуживания и витрины Gusto SO поставляются с различными диапазонами температур хранения продуктов. Существуют следующие модификации витрины:

- Витрина без встроенного холодильного агрегата, версия 0, охлаждение обеспечивается внешним холодильным агрегатом.
- Витрина со встроенным холодильным агрегатом, версия M, снабжена местным оборудованием охлаждения.
- Морозильная витрина, F

  Температура в витрине находится в пределах -21..- 18°C. Электронный терморегулятор и выключатель освещения расположены в нижнем правом углу витрины со стороны обслуживания. Испаритель с вентилятором расположен внутри витрины, под крышками сервисного обслуживания.

- Обогреваемый прилавок-витрина, H.

  Устройство обогрева прилавка-витрины состоит из двух блоков обогрева:

  - Теплоизлучатель расположен в плафоне освещения сверху витрины. Теплоизлучатель всегда включен при подсоединении вилки к сетевой розетке и включении основного выключателя (см. на *стр. 3 рис. B2*). Этот обогреватель не отключается никаким автоматическим устройством, и параллельно с обогревом обеспечивается освещение шкафа.
  - Резисторы обогрева установлены в основании секции хранения. В прилавке-витрине Gusto H имеется пять или семь таких резисторов. Теплоотдачей этих резисторов управляет термостат (см. на *стр. 3 рис. C2*). Терморегулятор может быть установлен на необходимую температуру, которая обычно равна +70°C. Максимальное значение установки температуры равно +90°C.

Внимание Внутренние поверхности витрины и экран осветительного прибора/теплоизлучателя нагреваются до высокой температуры. Работайте в защитных перчатках.

Внимание Поднимите переднее стекло, удерживая его обеими руками. Поместите стекло в верхнее положение.

ОСТОРОЖНО Не применяйте силу при перемещении стекла вверх или вниз.

Убедитесь в том, что версия витрины и температура хранения подходят для хранимых в витрине продуктов.

1.10. Sofie SO

Двухуровневые (DD) варианты витрины Sofie SO предназначены для хранения и продажи широкого ассортимента продуктов и продовольственных товаров, включая сыры, мясо, полуфабрикаты, салаты, готовые и частично готовые продукты и расфасованное мясо.

Витрины Sofie SO DD выпускаются в вариантах как для свежих, так и расфасованных продуктов, и поставляются для целого ряда различных значений температуры хранения. Поставляются витрины следующих вариантов:

- Витрина без встроенного машинного отсека, версия 0, охлаждение осуществляется от внешнего холодильного оборудования.
- Витрина с отдельным охлаждением верхнего и нижнего уровня, позволяющие включать и выключать эти секции по отдельности.

Внимание

- При открытии переднего стекла обязательно держите его двумя руками. Осторожно опустите стекло в нижнее положение.
- Не забудьте выключить и опорожнить верхний уровень витрины на ночь.
- Не забывайте тщательно очищать поддон раз в неделю. Поддон расположен под испарителем верхнего уровня.
- Ежедневно очищайте находящиеся на виду поверхности.

Используйте только поставляемые компанией Norpe полки для ледяной крошки и мяса. Компания Norpe не гарантирует работу витрин без использования принадлежностей, выпускаемых компанией-изготовителем.

Витрина оборудована системой автоматического размораживания. В дополнение к этому необходимо выполнять ручную разморозку витрины не реже двух раз в год или даже чаще, с учетом условий эксплуатации.

ОСТОРОЖНО Не прикладывайте силу при перемещении стекла вверх и не захлопывайте его при перемещении вниз.

Убедитесь в том, что вариант витрины и температура хранения соответствуют продуктам, которые должны храниться в ней.

1.11. Emilie SO

Двухуровневые (DD) варианты витрины Emilie SO предназначены для хранения и продажи широкого ассортимента продуктов и продовольственных товаров, включая сыры, мясо, полуфабрикаты, салаты, готовые и частично готовые продукты и расфасованное мясо.

Витрины Emilie SO DD выпускаются в вариантах как для свежих, так и расфасованных продуктов, и предназначены для различных значений температуры хранения. Поставляются витрины следующих вариантов:

- Витрина без встроенного машинного отсека, версия 0, охлаждение осуществляется от внешнего холодильного оборудования.
- Витрина с отдельным охлаждением верхнего и нижнего уровня, что позволяет включать и выключать эти секции по отдельности.
- Верхний уровень можно переключить в режим витрины самообслуживания. Для этого установите стекло верхнего уровня в заднее положение.

Внимание

- При открытии стекла верхнего уровня обязательно держите его двумя руками. Осторожно установите стекло в заднее положение.
- Не забудьте выключить и опорожнить верхний уровень витрины на ночь.
- Не забывайте тщательно очищать поддон раз в неделю. Поддон расположен под испарителем верхнего уровня.
- Ежедневно очищайте находящиеся на виду поверхности.

Используйте только поставляемые компанией Norpe полки для ледяной крошки и мяса. Компания Norpe не гарантирует работу витрин без использования принадлежностей, выпускаемых компанией-изготовителем.

Витрина оборудована системой автоматического размораживания. В дополнение к этому необходимо выполнять ручную разморозку витрины не реже двух раз в год или даже чаще, в зависимости от условий эксплуатации.

ОСТОРОЖНО Не прикладывайте силу при перемещении стекла вверх и не захлопывайте его при перемещении вниз.

Убедитесь в том, что вариант витрины и температура хранения соответствуют продуктам, которые должны храниться в ней.

1.12. Vera SO

Трехуровневые (TD) варианты витрины Vera SO предназначены для хранения и продажи широкого ассортимента продуктов и продовольственных товаров, включая сыры, мясо, полуфабрикаты, салаты, готовые и частично готовые продукты и расфасованное мясо.

Витрины Vera SO выпускаются в вариантах как для свежих, так и расфасованных продуктов, и поставляются для целого ряда различных значений температуры хранения. Поставляются витрины следующих вариантов:

- Витрина без встроенного машинного отсека, версия 0, охлаждение осуществляется от внешнего холодильного оборудования.
- Витрина с отдельным охлаждением уровней, позволяющая включать и выключать эти секции (и освещение) по отдельности.

Заднее хранилище нижнего уровня охлаждается с использованием переднего испарителя нижнего уровня, поэтому оно не может использоваться отдельно.

Внимание

- При открытии переднего стекла обязательно держите его двумя руками. Осторожно установите стекло в верхнее положение.
- Следует всегда закрывать сдвижные стеклянные дверцы после использования для поддержания требуемой температуры в витрине.
- Не забудьте выключить и опорожнить верхний уровень витрины на ночь.
- Не забывайте тщательно очищать поддон раз в неделю. Поддон расположен под испарителем верхнего уровня.
- Ежедневно очищайте находящиеся на виду поверхности.
- Для очистки верхнего уровня вы можете выключить его.
- Если ваша витрина Vera оборудована дополнительной системой увлажнения, следуйте отдельным инструкциям изготовителя системы при ее эксплуатации и техобслуживании.

Используйте только поставляемые компанией Norpe полки для ледяной крошки и мяса. Компания Norpe не гарантирует работу витрин без использования принадлежностей, выпускаемых компанией-изготовителем.

Витрина оборудована системой автоматического размораживания. В дополнение к этому необходимо выполнять ручную разморозку витрины не реже двух раз в год или даже чаще, с учетом условий эксплуатации.

ОСТОРОЖНО Не прикладывайте силу при перемещении стекла вверх и не захлопывайте его при перемещении вниз.

Убедитесь в том, что вариант витрины и температура хранения соответствуют продуктам, которые должны храниться в ней.

1.13. Ночные шторки, стеклянные крышки и дверцы

В качестве дополнительного оборудования к витринам Spirit, e-Ventus, e-Novus MD, Inspi SV, Intro RI, Maxim, Sofie SO и Emilie SO, в зависимости от типа витрины, могут поставляться ночные шторки, стеклянные крышки и дверцы.

- Всегда обращайтесь с осторожностью с ночными шторками.
- Не допускайте неконтролируемого резкого скручивания шторок под действием пружины («удары кнутом»).
- Всегда удерживайте шторку за ручку при ее открытии и закрытии во избежание повреждения механизмов пружины или шторки.

Внимание При открытии ночной шторки витрины Maxim удерживайте шторку горизонтально под углом 90 градусов к держателю шторки. В случае перемещения шторки под неправильным углом крепления держателя шторки могут истирать ее кромки.

Витрины Spirit, e-Ventus, e-Novus MD и Intro RI могут оборудоваться шторкой с ручным управлением или с приводом от двигателя. Для витрин Maxim предусмотрен только вариант с ручным управлением.

Управление ночными шторками с приводом от двигателя осуществляется выключателем освещения на правой витрине. При выключении освещения витрин слева направо ночная шторка опускается после выключения света в последней из витрин. И, наоборот, освещение включается по порядку справа налево. Один блок с приводом от двигателя может управлять максимум четырьмя шторками дополнительных модулей.

Верхний и нижний пределы ночной шторки могут быть отрегулированы при помощи регулировочного рычага на двигателе шторки. Кроме того, выпускается единое устройство дистанционного управления всем освещением и ночными шторками с приводом от двигателя.

Регулярно проверяйте исправность работы ночных шторок. При необходимости регулировки шторки обратитесь в ближайший сервисный центр.

Внимание Стеклянные крышки и дверцы следует открывать и закрывать с осторожностью во избежание травм. Проинструктируйте клиентов о безопасном порядке обращения с ними.

2. Подготовительные операции

2.1. Упаковка

Витрину рекомендуется транспортировать или перемещать к месту установки в исходной заводской упаковке. Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке.

2.2. Повреждение при транспортировке

Распакуйте витрину и проверьте ее на наличие повреждений, полученных при транспортировке. О любом обнаруженном повреждении незамедлительно сообщите своей страховой компании, поставщику или изготовителю витрины.

2.3. Установка

При установке витрины соблюдайте приведенные ниже правила:

- Устанавливайте витрину на ровную поверхность.
- Не размещайте ее в непосредственной близости от источников тепла, например радиаторов, калориферов или мощных осветительных ламп.
- Витрина не должна подвергаться прямому воздействию солнечных лучей. При необходимости установите жалюзи на расположенном поблизости окне.
- Витрина не должна располагаться рядом с оборудованием кондиционирования воздуха, а также главным входом в помещение.

  Сильный обдув корпуса воздухом может привести к повышению температуры в витрине на несколько градусов.

Правильное расположение витрины позволяет достичь наилучших температурных и эксплуатационных условий.

Внимание Вследствие высокой температуры прилавок-витрина всегда снабжен своей собственной боковой панелью. Между охлаждаемой и обогреваемой витриной всегда рекомендуется иметь две боковые панели. Однако два прилавка-витрины с обогревом могут быть соединены друг с другом без боковых панелей.

2.4. Чистка перед началом эксплуатации

1. Перед началом эксплуатации витрины произведите чистку ее поверхностей и отсека для хранения пищевых продуктов при помощи слабого раствора моющего средства.

   Следуйте инструкциям по использованию моющего средства.

Внимание Убедитесь в том, что все применяемые моющие средства относятся к классу нетоксичных веществ и имеют уровень pH 6-8. Не пользуйтесь моющими средствами на базе растворителей.

2. Тщательно высушите поверхности.

2.5. Электрические соединения

Внимание

Символ, изображенный на корпусе витрины (молния внутри треугольника) означает, что некоторые компоненты и провода, расположенные под крышкой, находятся под напряжением. Доступ к таким зонам разрешен только квалифицированным специалистам по монтажу и ремонту электрооборудования.

Витрины без встроенного компрессорно-конденсаторного агрегата подключаются к сети электропитания с использованием постоянного подключения.

Витрины со встроенным компрессорно-конденсаторным агрегатом работают от однофазной сети переменного тока напряжением 230 В/50 Гц. Электрическая розетка должна быть заземлена, а цепь питания должна быть оборудована либо инерционным плавким предохранителем на 10 А, либо инерционным плавким предохранителем на 16 А. Выполните проверку по паспортной табличке (см. *иллюстрацию на стр. 3, рис. A1/A2*) для определения требуемого типоразмера предохранителя. Одновременное подключение к этому плавкому предохранителю другого оборудования не допускается.

Электрические соединения витрины показаны на схеме электропроводки, которая находится в пластиковом кармане на стенке электрической распределительной коробки. После использования всегда возвращайте схему электропроводки на место.

Для изучения более подробной информации относительно расположения паспортных табличек и электромонтажных схем см. *страницы с рисунками 1-5* в начале настоящего руководства.

ОСТОРОЖНО

Все электрические соединения должны выполняться квалифицированными специалистами в соответствии с местными нормами и нормами IEE. Несоблюдение этих правил может привести к травмам или летальному исходу.

3. Принцип работы

3.1. Пуск

Все витрины предназначены для установки с дистанционным включением. Компания, которая осуществляет установку витрин и холодильного оборудования, должна провести соответствующее обучение и провести инструктаж сотрудников по вопросам эксплуатации, а также объяснить им расположение источника питания и выключателей, необходимых при выполнении нормальной операции очистки.

Перед включением витрины необходимо установить правильное положение регулирующего вентиля. Установленные значения расположенных в витрине терморегуляторов должны быть проверены с помощью отдельного точного термометра.

Внимание В витринах со встроенным холодильным агрегатом оборудование охлаждения - компрессор, конденсатор и электрическое оборудование - расположено в машинном отсеке, находящемся в правой стороне витрины, если смотреть на него со стороны обслуживания. Оборудование охлаждения начинает работать, когда вилка питания устанавливается в стенную розетку.

3.2. Порядок работы с термостатом

Температура внутри витрин регулируется термостатами. На стадии охлаждения термостат открывает магнитный клапан в линии хладагента.

Внимание В случае витрин со встроенным машинным отсеком термостат (см. *страницу 3 с иллюстрациями, рис. B1-E1*) включает расположенный в машинном отсеке компрессор.

Работа термостата витрины настраивается при пусконаладке витрины. Уставка учитывает как требуемую температуру продуктов, выставляемых в витрине, так и рабочую температуру на месте установки витрины. При установке термостата на более низкую температуру возможно замерзание и прекращение работы испарителя.

Необходимо проверять температуру в витрине через регулярные промежутки времени.

Регулирующий термостат настраивается на заводе-изготовителе. Указания по эксплуатации регулирующего термостата см. в отдельном руководстве пользователя термостата. В случае неисправностей свяжитесь со своей компанией по сервисному обслуживанию.

3.2.1. Eliwell ID 971

Eliwell ID 971 - это контроллер для шкафа-витрины, который автоматизирует размораживание шкафа-витрины с помощью терморегулятора и датчика температуры.

3.2.1.1. Клавиши и меню

Программирование устройства и управление им осуществляются при помощи четырех клавиш:

- **Стрелка вверх** - перемещение по пунктам меню, увеличение значений и включение режима ручного размораживания.

- **Стрелка вниз** - перемещение по пунктам меню, уменьшение значений, программируется параметром.
- **Клавиша FNC** - выход из функции, программируется параметром.
- **Клавиша SET** - доступ к уставкам и меню, подтверждение команд, отображение сигналов предупреждения об аварии.

Во время пуска устройства выполняется тестирование ламп -экран и СИДы мигают в течение нескольких секунд. Это позволяет проверить их исправность и работоспособность.

Внимание Контроллер шкафа-витрины предварительно запрограммирован на заводе-изготовителе. Эти установленные значения регулировать не следует. Изменение настройки терморегулятора или значений для размораживания может привести к замерзанию испарителя. В случае появления проблем просим обращаться в ближайшую сервисную организацию или к дилеру.

Прибор имеет два главных меню: Machine Status menu - меню состояния машины и Programming menu - меню программирования.

3.2.1.2. Меню состояния машины

1. Для того чтобы войти в меню состояния машины, быстро нажмите клавишу SET. Если нет аварийных сигналов, то появится метка "SEt".
2. Пользуясь клавишами со стрелками вверх и вниз, прокрутите другие пункты меню.

   Папки: Pb1 (пункт значений зонда 1), Pb2 (пункт значений зонда 2), SEt (пункт настройки уставок).

   Регулирование температуры

   a. Для того чтобы войти в меню состояния машины, быстро нажмите клавишу SET. Должна появиться метка "SEt".
   b. Снова нажмите на SET для вывода уставки на экран. На дисплее появится значение уставки.
   c. В течение 15 секунд измените уставку при помощи клавиш со стрелками вверх или вниз.

   Вывод на экран показаний датчиков

   После появления соответствующей метки нажмите SET для того, чтобы вывести на экран показания датчика, связанного с этой меткой.

3.2.1.3. Меню программирования

1. Для того чтобы войти в меню программирования нажмите на клавишу SET и удерживайте ее нажатой более 5 секунд.
2. Пользуясь клавишами со стрелками вверх и вниз, прокрутите пункты меню.
3. Для того чтобы войти в нужный пункт, нажмите на SET. Появится метка первого визуализируемого параметра.
4. Пользуясь клавишами со стрелками вверх и вниз, прокрутите другие параметры.
5. Для того чтобы выбрать нужный параметр, нажмите на SET.
6. При помощи клавиши со стрелкой вверх или вниз установите нужное значение.
7. Для подтверждения выбора нажмите SET и переходите к следующему параметру.

Внимание Если Вы в течение 15 секунд не нажмете какую-либо из клавиш или нажмете на FNC для выхода из данной функции, будет проверено последнее значение, выведенное на экран, и Вы вернетесь к предыдущему экрану.

Заводские уставки

Уставки параметров заранее настроены на заводе-изготовителе. Не следует без необходимости изменять эти уставки.

3.2.1.4. Ручное активирование цикла размораживания

Для того чтобы активировать цикл размораживания, нажмите на клавишу со стрелкой, направленной вверх, и удерживайте ее нажатой более 5 секунд.

Если отсутствуют условия для размораживания (например, температура на зонде испарителя выше температуры остановки размораживания), экран мигнет 3 (три) раза, что означает, что операция выполняться не будет.

Диагностика

Аварийное состояние сигнализируется зуммером (если имеется) и СИДом пиктограммы аварии.

- Сигнал аварии, вызванный неисправностью зонда терморегулятора (ЗОНД 1), отображается на экране прибора как E1.
- Сигнал аварии, вызванный неисправностью зонда испарителя (ЗОНД 2), отображается на экране прибора как E2.

3.2.1.5. СИД

Положение	Соответствующая функция	Состояние
	Компрессор или реле 1	Включен, когда запускается компрессор; мигает в случае задержки, защиты или блокировки включения.
	Размораживание	Включен при размораживании; мигает в случае ручного включения
	Сигнал аварии	Включен, если задействован сигнал аварии; мигает в случае подавления сигнала аварии.

3.3. Автоматическое размораживание

Процесс размораживания осуществляется под управлением отдельного таймера размораживания, содержащего ограничивающий терморегулятор. Размораживание продолжается около 30 минут и обычно происходит автоматически 1 - 4 раза в день, в зависимости от модели витрины. Во время размораживания температура внутри витрины повышается на несколько градусов, а вентиляторы испарителя выключаются.

Внимание Витрина Gusto SO не требует размораживания, если она разгружается и выключается на ночь.

Получающаяся в результате размораживания талая вода стекает по трубе в канализацию либо перекачивается в нее отдельным насосом. Хотя размораживание выполняется автоматически, имеется возможность перевести витрину в режим размораживания вручную. Если вам необходима помощь в вопросах размораживания и очистки, обратитесь в ближайшую обслуживающую организацию.

Внимание Витрины с встроенным холодильным агрегатом имеют отдельный поддон для талой воды испарителя, который требует ручного слива. Витрина Gusto SO требует наличия специальной точки отвода талой воды, так как лоток для конденсата, вытекающего из испарителя, не предусмотрен. Так как точка отвода талой воды из витрины расположена на другом уровне, чем у стандартной Gusto SO, общая линия для отвода талой воды использоваться не может.

3.4. Загрузка витрины

При загрузке витрины следует принять меры, обеспечивающие сохранение воздушного потока. Соблюдайте пределы загрузки витрины. Перегрузка или неправильная загрузка витрины нарушит распределение воздушного потока, что приведет к повышению температуры продуктов.

Витрины Luxo FGD и Nardo HGD допускают фиксацию двери витрины запорным фиксатором в открытом положении на время загрузки витрины. Избегайте нахождения двери в открытом положении в течение длительного времени.

При работе с витринами Sofie SO DD и Emilie SO DD убедитесь в том, что выставленные на верхнем уровне продукты не блокируют воздуховод на передней стороне витрины. Не размещайте продукты вне обозначенной зоны на полке для продуктов. Для ознакомления с более подробной информацией см. приведенные ниже иллюстрации.

При загрузке витрины:

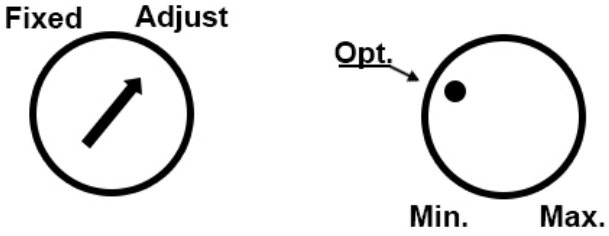
- Размещайте продукты аккуратно
- Используйте разделители отсеков для улучшения прохождения холодного воздуха между продуктами.
- Используйте соответствующие полки для различных видов продуктов.
- Оставляйте не менее 50 мм свободного пространства между продуктами и внутренней конструкцией верха витрины.
- Не загружайте продукты сверх допустимого предела загрузки. Более подробную информацию см. на *страницах 1 и 2 с иллюстрациями* в начале этого руководства.
- Продукты не должны выступать за передний край полок.
- Не превышайте максимальную нагрузку на полку 100 кг на метр.
- Не кладите товары на верх витрины.
- Не вставайте на стеклянную кромку.

Внимание Витрина предназначена не для охлаждения или подогрева продуктов, а для поддержания температуры, при которой они были помещены в нее. Не помещайте в витрину продукты, температура которых выше или ниже указанной (зависит от типа витрины).

ОСТОРОЖНО Не допускайте превышения пределов загрузки и массы. Выпадение продуктов из витрины может подвергнуть пользователей опасности.

3.5. Управление скоростью работы вентилятора

Витрины Emilie и Sofie SO снабжены механизмом управления скоростью работы вентилятора. Каждая витрина имеет две круговые шкалы, приведенные ниже на рисунке: двухпозиционный поворотный переключатель, расположенный слева, и потенциометр – справа. При установленном режиме "Fixed" ("Фиксированная скорость") вентилятор работает на максимальной скорости, а потенциометр, установленный в крайнее правое положение, недоступен. Когда расположенный слева переключатель установлен в положение "Adjust"("Регулировка"), скорость вращения вентилятора можно регулировать с помощью потенциометра. Пригодный скоростной режим определяется условиями окружающей среды, но общее правило состоит в том, что оптимальной является установка потенциометра в положение "Opt" ("Оптимальн.").



4. Техническое обслуживание

4.1. Чистка

Описанные ниже процедуры чистки необходимо выполнять не реже двух раз в год. Если хранящиеся в витрине продукты повреждены, или из них вытекла жидкость, очистку витрины следует произвести немедленно. Чистка витрины должна выполняться ежедневно.

Внимание Не допускается чистка витрины при работающих вентиляторах. Для того чтобы выключить вентиляторы, перед началом чистки отключите витрину от источника питания.

ОСТОРОЖНО Испарители, компрессоры и детали могут иметь острые кромки. Надевайте защитные перчатки и соблюдайте осторожность во избежание порезов.

1. Отключите витрину от источника питания или переведите отдельно стоящий переключатель в положение чистки.

   На витринах Luxo FGD и Nardo HGD дверцу витрины при чистке можно зафиксировать защелкой в открытом положении.

2. Извлеките продукты.
3. Дайте температуре в витрине повыситься до температуры окружающей среды.

4. Удалите весь мусор.

   Не используйте резцы или острые инструменты для удаления льда с испарителя. Повреждение змеевика может привести к утечке холодильного агента.

   Для того чтобы чистка завершилась быстрее, можно легко поднять воздухозаборную решетку витрин Spirit MD, Intro RI и Inspi SV. Дополнительную информацию о положении воздухозаборных решеток см. на *рис. на стр. 1* в начале этого руководства.

5. Проверьте наличие талой воды и слейте ее при необходимости.
6. Очистите внутренние поверхности витрины с помощью слабого раствора моющего средства (нетоксичного, pH 6-8), затем насухо вытрите их чистым полотенцем.
7. После чистки включите витрину.

Внимание Не реже одного раза в месяц проверяйте чистоту конденсаторов витрин со встроенным холодильным агрегатом. При необходимости прочистите пластины конденсатора с помощью пылесоса и проверьте, нет ли между пластинами посторонних предметов. При техническом обслуживании витрины необходимо открыть ее переднюю панель.

Внимание На витрине с подогревом Gusto SO H следует ежедневно опорожнять и чистить лоток, расположенный по центру витрины со служебной стороны (см. *на стр. 3 рис. D2*). Емкость лотка составляет 5 л (прибл. 2 см воды на дне).

Внимание В случае утечки холодильного агента требуется утилизировать все выставленные на витрине продукты, затем выполнить чистку витрины.

4.2. Устранение неисправностей

При обнаружении повреждений витрины или ее оборудования, а также при сбоях в ее работе убедитесь в том, что неполадки не представляют опасности для людей или имущества. При необходимости отключите витрину от источника питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

4.3. Перерыв в подаче питания от сети

После возобновления питания проверьте правильность работы витрины. При необходимости обратитесь в ближайшую обслуживающую организацию.

4.4. Техническое обслуживание и запасные части

Технические характеристики витрины указаны на паспортной табличке, закрепленной на боковой панели электрической соединительной коробки на горизонтальных витринах и на корпусе верхнего освещения наверху лицевой панели на вертикальных витринах. Сообщите уполномоченной сервисной организации тип витрины, наименование, заводской номер, а также маркировку системы управления, имеющиеся на паспортной табличке.

Обслуживание и ремонт электрического и механического оборудования витрины разрешено проводить только уполномоченным специалистам.

Используйте только ту соединительную арматуру, которая поставляется вместе с витриной, и только оригинальные принадлежности, предназначенные для конкретной модели витрины. Более подробную информацию о соединительной арматуре и принадлежностях можно получить у поставщика оборудования.

Внимание Блокирующий выключатель основного питания расположен в машинном отсеке силового узла.

Внимание Предусмотрена возможность отключения вентиляторов при проведении технического обслуживания.

4.5. Утилизация оборудования

По окончании срока службы витрину необходимо утилизировать в соответствии с местными нормами и правилами. При удалении веществ, опасных для окружающей среды, и в случае утилизации повторно используемых материалов обратитесь к специалистам.

NEDERLANDS

1. Introductie 2
1.1. Voordat u de kast in gebruik neemt 2
1.2. Garantie 2
1.3. Beperkingen 2
1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus en e-Visio MD, Intro RI en Inspi SV 3
1.5. Maxim CI/FI 3
1.6. Luxo FGD 3
1.7. Nardo HGD 3
1.8. Iconic FSV 3
1.9. Gusto SO 4
1.10. Sofie SO 5
1.11. Emilie SO 5
1.12. Vera SO 6
1.13. Afdekplaten voor 's nachts, glazen kappen en deuren 7
2. Voorbereidingen 8
2.1. Verpakking 8
2.2. Transportschade 8
2.3. Installatie 8
2.4. Reiniging vóór gebruik 9
2.5. Elektrische aansluitingen 9
3. Bediening 9
3.1. Opstarten 9
3.2. Bedrijfsthermostaat 10
3.2.1. Eliwell ID 971 10
3.3. Automatisch ontdooien 12
3.4. De kast vullen 12
3.5. Bepaling toerental ventilator 13
4. Onderhoud 14
4.1. Reinigen 14
4.2. Problemen oplossen 15
4.3. Stroomuitval 15
4.4. Onderhoud en reserveonderdelen 15
4.5. De kast afdanken 15

1. Introductie

1.1. Voordat u de kast in gebruik neemt

Lees de onderstaande instructies aandachtig door. Hierin wordt beschreven hoe u de kast op juiste en veilige wijze installeert, plaatst, gebruikt en onderhoudt.

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats en zorg dat deze voor andere gebruikers beschikbaar is.

De kast moet worden geïnstalleerd en ingeschakeld in overeenstemming met de instructies van de fabrikant en de plaatselijk van kracht zijnde richtlijnen en voorschriften.

Bij een defect in de kast of in de uitrusting of als de kast niet op de juiste wijze functioneert, moet u controleren of er sprake is van risico's voor personen of eigendommen. Trek zo nodig de stekker van de kast uit het stopcontact en neem contact op met de dichtstbijzijnde reparatiedienst. Alle gebruikers van de kast dienen te weten hoe de kast op juiste en veilige wijze wordt gebruikt.

1.2. Garantie

Elke kast heeft twee (2) jaar garantie op duurzaamheid en materialen bij gebruik onder normale omgevingscondities. Onder normale omgevingscondities wordt verstaan:

- Relatieve vochtigheid 60% RV
- Omgevingstemperatuur +25°C
- Frontale luchtstroom < 0,2 m/s

Opmerking Breuk van het glas, per ongeluk of anderszins, valt niet onder de garantie.

1.3. Beperkingen

Het is niet toegestaan om de kast op andere wijze te gebruiken dan in deze handleiding wordt aangegeven. De kast is uitsluitend bedoeld voor de in deze handleiding of de brochure vermelde producten.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade of ongevallen veroorzaakt door gebruik van deze kast op andere wijze dan in deze handleiding wordt aangegeven, het niet opvolgen van de instructies in deze handleiding of het negeren van de waarschuwingen in deze handleiding.

Opmerking De kast is uitsluitend voor binnengebruik.

Opmerking De opslag van ontvlambare of gevaarlijke vloeistoffen in de kast is in geen geval toegestaan.

Opmerking Het is niet toegestaan in of op de kast te klimmen. Het is niet toegestaan op enig onderdeel van de kast te staan.

Opmerking Het frontpaneel van RI-kasten moet worden opgetild met twee handen.

Let op!

Wees voorzichtig met kasten met glazen kleppen en deuren om sneden aan vingers of ander letsel te voorkomen.

1.4. Spirit, e-Novus, e-Ventus en e-Visio MD, Intro RI en Inspi SV

De vitrinekasten Spirit, e-Novus, e-Ventus en e-Visio MD, Intro RI en Inspi SV zijn bestemd voor zuivelproducten, bereide vleesproducten, kant-en-klaarproducten, salades, bereide en halfbereide voedingsmiddelen, dranken, verpakt vlees, fruit en groente. Mogelijk bereik voor de bewaartemperatuur is 0...+2°C, +2...+4°C, +4...+8°C en +8...+12°C.

Kies de correcte uitvoering van de kast en de juiste bewaartemperatuur voor het product dat moet worden bewaard.

1.5. Maxim CI/FI

De koel- en vrieskasten Maxim zijn bestemd voor het bewaren en presenteren van zuivelproducten, verpakt vlees, verpakt consumptie-ijs en bevroren voedingsmiddelen. Mogelijk bereik voor de bewaartemperatuur is +2..+4°C in de koelkast en -23..-21°C in de vrieskast.

Kies de correcte uitvoering van de kast en de juiste bewaartemperatuur voor de producten die moeten worden bewaard.

1.6. Luxo FGD

De koel- en vrieskasten Luxo FGD zijn bestemd voor het bewaren en presenteren van dranken, consumptie-ijs en bevroren voedingsmiddelen. Mogelijk bereik voor de bewaartemperatuur is +2..+4°C in de koelkast (FGD FC) en -25..-23°C in de vrieskast (FGD FF).

Kies de correcte uitvoering van de kast en de juiste bewaartemperatuur voor de producten die moeten worden bewaard.

1.7. Nardo HGD

De modulaire koel- en vrieskasten Nardo HGD zijn bestemd voor het bewaren en presenteren van consumptie-ijs, bevroren voedingsmiddelen en kant-en-klaarproducten. Mogelijk bereik voor de bewaartemperatuur is +2..+4°C in de koelkasten en -23..-21°C in de vrieskasten.

Kies de correcte uitvoering van de kast en de juiste bewaartemperatuur voor de producten die moeten worden bewaard.

1.8. Iconic FSV

De vrieskasten Iconic FSV zijn bestemd voor het bewaren en presenteren van consumptie-ijs en andere bevroren producten. Het temperatuurbereik is -25..-23°C.

Kies de correcte uitvoering van de kast en de juiste bewaartemperatuur voor de producten die moeten worden bewaard.

Let op! Houd er bij het openen van de deuren van Iconic kasten rekening mee dat het openingsmechanisme licht loopt en dat de deuren bij het openen licht enigszins gaan. De onderkant van een geopende deur komt hoger dan bij een deur in een normale, loodrechte stand. Dat kan leiden tot een onverwachte botsing. De deur gaat zacht en langzaam dicht. Gebruik geen kracht en sla de deur niet dicht - door de zwaartekracht sluit de deur vanzelf.

Open en sluit deuren voorzichtig om ongevallen te voorkomen.

Geef klanten aanwijzingen voor veilig gebruik van de deuren.

Bevestig geen materiaal, bijvoorbeeld prijslabels, op de deuren.

1.9. Gusto SO

De vitrinekasten Gusto SO voor selfservice en bediening zijn bestemd voor bewaren en presenteren van een groot aantal verschillende voedingsmiddelen, zoals zuivelproducten, bereid vlees, kant-en-klaarproducten, salades, bereide en halfbereide voedingsmiddelen en verpakt vlees. De vitrinekasten Gusto SO zijn verkrijgbaar voor bevroren, gekoelde en verwarmde producten.

De vitrinekasten Gusto SO worden geleverd voor een aantal verschillende bewaartemperatuurbereiken. De kast is er in de volgende uitvoeringen:

- Kast zonder geïntegreerde motoreenheid, uitvoering 0, waarbij de koeling wordt geleverd door externe koelapparatuur.
- Kast met geïntegreerde motoreenheid, uitvoering M, geleverd met lokale koelapparatuur.
- Vrieskast, F.

  Het temperatuurbereik in de kast is -21..-18°C. De elektronische thermostaat en lichtschakelaar bevinden zich rechtsonder op de kast aan de bedieningszijde. De verdamper met ventilatoren bevindt zich in de kast onder de afdekking voor reparatie en onderhoud.

- Verwarmde toonbank, H.

  De verwarmingsapparatuur voor de vitrine bestaat uit twee verwarmingseenheden:

  - Een verwarmingsradiator, in de koof van de kast. Deze radiator wordt automatisch ingeschakeld als de stekker in de wandcontactdoos is gestoken en de kast wordt aangezet met de aan-uitschakelaar (zie *pagina 3, afbeelding B2*). Er is geen functie voor het uitschakelen van deze verwarming, die ook de verlichting van de kast verzorgt.
  - Verwarmingsresistoren zijn geïnstalleerd in de basis van het voedingscompartment. De vitrine Gusto H geeft vijf of zeven resistoren. De warmteafgifte van deze resistoren wordt geregeld door een thermostaat (zie *pagina 3, afbeelding C2*). De thermostaat kan worden ingesteld op de gewenste temperatuur. Dit is meestal +70°C. De maximumtemperatuur is +90°C.

Opmerking De oppervlakken aan de binnenzijde van de kast en het scherm van de verlichtings-/verwarmingsradiator zijn bijzonder heet. Draag beschermende handschoenen.

Opmerking Til het glas aan de voorzijde op met beide handen. Zet het glas voorzichtig in de bovenste stand.

Let op! Duw het glas niet met kracht omhoog en laat het glas nicht dichtvallen.

Kies de correcte uitvoering van de kast en de juiste bewaartemperatuur voor de producten die moeten worden bewaard.

1.10. Sofie SO

De vitrinekasten Sofie SO hebben twee niveaus en zijn bestemd voor het bewaren en presenteren van een groot aantal verschillende voedingswaren, zoals kaas, vlees, kant-en-klaarproducten, salades, bereide en halfbereide voedingsmiddelen en verpakt vlees.

De vitrinekasten Sofie SO DD zijn verkrijgbaar voor zowel verse als verpakte producten en voor de bewaartemperatuur hebt u de keuze uit verschillende bereiken. De kast is er in de volgende uitvoeringen:

- Wandkoeling zonder geïntegreerde motoreenheid, uitvoering 0, waarbij de koeling wordt geleverd door externe koelingsapparatuur.
- Kast met aparte koeling voor boven- en onderdek zodat deze los van elkaar kunnen worden uit- en ingeschakeld.

Opmerking

- Houd de glazen voorzijde bij het openen altijd vast met twee handen. Zet het glas voorzichtig in de onderste stand.
- Vergeet niet de koelruimte op het bovenste dek uit te schakelen en leeg te maken voor de nacht.
- Maak de druippan een keer per week zorgvuldig schoon. De druippan bevindt zich onder de verdamper op het bovenste dek.
- Maak de zichtbare oppervlakken dagelijks schoon.

Gebruik alleen schappen van Norpe voor schelfijs en vlees. Norpe kan de functionaliteit van de kast alleen garanderen als accessoires van de producent worden gebruikt.

De kast is voorzien van een automatisch ontdooisysteem. Daarnaast moet de kast ten minste twee keer per jaar handmatig worden ontdooid of vaker, afhankelijk van de bedrijfsomstandigheden.

Let op! Duw het glas niet met kracht omhoog en laat het glas nicht dichtvallen.

Kies de correcte uitvoering van de kast en de juiste bewaartemperatuur voor de producten die moeten worden bewaard.

1.11. Emilie SO

De vitrinekasten Emilie SO hebben twee niveaus en zijn bestemd voor het bewaren en presenteren van een groot aantal verschillende voedingswaren, zoals kaas, vlees, kant-en-klaarproducten, salades, bereide en halfbereide voedingsmiddelen en verpakt vlees.

De vitrinekasten Emilie SO DD zijn verkrijgbaar voor zowel verse als verpakte producten en voor de bewaartemperatuur hebt u de keuze uit verschillende bereiken. De kast is er in de volgende uitvoeringen:

- Wandkoeling zonder geïntegreerde motoreenheid, uitvoering 0, waarbij de koeling wordt geleverd door externe koelingsapparatuur.
- Kast met aparte koeling voor boven- en onderdek zodat deze los van elkaar kunnen worden uit- en ingeschakeld.
- Het bovenste dek kan worden ingesteld als selfservicekast. Hiervoor moet het bovenste dekglas naar zijn achterste stand worden verplaatst.

Opmerking

- Houd het bovenste deklglas bij het openen altijd vast met twee handen. Zet het glas voorzichtig in de achterste stand.
- Vergeet niet de koelruimte op het bovenste dek uit te schakelen en leeg te maken voor de nacht.
- Maak de druippan een keer per week zorgvuldig schoon. De druippan bevindt zich onder de verdamper op het bovenste dek.
- Maak de zichtbare oppervlakken dagelijks schoon.

Gebruik alleen schappen van Norpe voor schelfijs en vlees. Norpe kan de functionaliteit van de kast alleen garanderen als accessoires van de producent worden gebruikt.

De kast is voorzien van een automatisch ontdooisysteem. Daarnaast moet de kast ten minste twee keer per jaar handmatig worden ontdooid of vaker, afhankelijk van de bedrijfsomstandigheden.

Let op! Gebruik geen kracht en sla het glas niet dicht.

Kies de correcte uitvoering van de kast en de juiste bewaartemperatuur voor de producten die moeten worden bewaard.

1.12. Vera SO

De vitrinekasten Vera SO hebben drie niveaus en zijn bestemd voor bewaren en presenteren van een groot aantal verschillende voedingswaren, zoals kaas, vlees, kant-en-klaarproducten, salades, bereide en halfbereide voedingsmiddelen en verpakt vlees.

De kast Vera SO is verkrijgbaar voor zowel verse als verpakte producten en diverse verschillende bewaartemperatuurbereiken. De Vera SO is er in de volgende uitvoeringen:

- Kast zonder geïntegreerde motoreenheid, uitvoering 0, waarbij de koeling wordt geleverd door externe koelapparatuur.
- Kast met aparte koeling voor dekken zodat deze los van elkaar kunnen worden uit- en ingeschakeld (ook de verlichting).

  De achterruimte van het onderste dek van de kast wordt gekoeld met de voorste stomer van het onderste dek, zodat deze niet afzonderlijk kan worden gebruikt.

Opmerking

- Houd de glazen voorzijde bij het openen altijd vast met twee handen. Zet het glas voorzichtig in de bovenste stand.
- De glazen schuifdeuren moeten altijd worden gesloten na gebruik om de juiste temperatuur in de kast te handhaven.
- Vergeet niet de koelruimte op het bovenste dek uit te schakelen en leeg te maken voor de nacht.
- Maak de druippan een keer per week zorgvuldig schoon. De druippan bevindt zich onder de verdamper op het bovenste dek.
- Maak de zichtbare oppervlakken dagelijks schoon.
- Het bovenste dek kan voor het reinigen worden uitgeschakeld.
- Als uw Vera kast is uitgerust met een optioneel bevochtigingssysteem, volgt u de speciale instructies voor gebruik en onderhoud van de producent van de bevochtiger.

Gebruik alleen schappen van Norpe voor schelfijs en vlees. Norpe kan de functionaliteit van de kast alleen garanderen als accessoires van de producent worden gebruikt.

De kast is voorzien van een automatisch ontdooisysteem. Daarnaast moet de kast ten minste twee keer per jaar handmatig worden ontdooid of vaker, afhankelijk van de bedrijfsomstandigheden.

Let op! Duw het glas niet met kracht omhoog en laat het glas nicht dichtvallen.

Kies de correcte uitvoering van de kast en de juiste bewaartemperatuur voor de producten die moeten worden bewaard.

1.13. Afdekplaten voor 's nachts, glazen kappen en deuren

De vitrinekasten Spirit, e-Ventus, e-Novus MD, Inspi SV, Intro RI, Maxim, Sofie SO en Emilie SO kunnen worden geleverd met afdekplaten, glazen kappen en deuren afhankelijk van het type van de kast.

- Wees altijd voorzichtig met de afdekplaten voor 's nachts.
- Voorkom dat afdekplaten gaan krullen onder onbeheerste veerkracht.
- Houd bij het openen of sluiten altijd de hendel van de afdekplaat vast om schade aan de veer- of afdekmechanismen te voorkomen.

Opmerking Houd bij het openen of sluiten van de nachtafdekking van de Maxim de afdekplaat horizontaal in een hoek van 90 graden ten opzichte van de houder. Als de afdekplaat wordt bewogen in de verkeerde hoek, kunnen de sluitingen of de houder schaven tegen de randen van de afdekplaat.

De kasten Spirit, e-Ventus, e-Novus MD en Intro RI kunnen worden geleverd met een handmatig bediende of een gemotoriseerde afdekking. De kast Maxim is alleen verkrijgbaar met de handmatig bediende optie.

Gemotoriseerde afdekplaten voor 's nachts worden handmatig bediend met de lichtschakelaar van de kast aan de rechterzijde. Wanneer de lampen van de kasten van links naar rechts worden uitgeschakeld, wordt de nachtafdekking omlaag gebracht op het moment dat de verlichting van de laatste kast wordt uitgeschakeld. Andersom wordt de lampen ingeschakeld van rechts naar links. Een gemotoriseerde eenheid kan maximaal vier aanvullende afdekkingen aansturen.

De boven- en ondergrens van de nachtafdekking kan worden bijgesteld met de stelarm op de motor voor de afdekplaten. Er is ook een afstandsbediening verkrijgbaar voor alle lampen en gemotoriseerde nachtafdekplaten in één winkel.

Controleer regelmatig of de nachtafdekking goed werkt. Neem contact op met de dichtstbijzijnde reparatiedienst als de afdekking moet worden bijgesteld.

Opmerking Glazen kappen en deuren moeten voorzichtig worden geopend en gesloten om persoonlijk letsel te voorkomen. Geef klanten aanwijzingen voor veilig gebruik.

2. Voorbereidingen

2.1. Verpakking

Transporteer of verplaats de kast zo mogelijk altijd in de oorspronkelijke fabrieksverpakking naar de uiteindelijke plaats. De verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar.

2.2. Transportschade

Pak de kast uit en controleer of er tijdens het transport schade is opgetreden. Meld eventuele schade direct bij uw verzekeringsbedrijf, de leverancier of de fabrikant van de kast.

2.3. Installatie

Let bij het installeren van de kast op het volgende:

- De kast moet op een vlakke en rechte ondergrond worden geplaatst.
- De kast mag niet in de directe nabijheid van een warmtebron, zoals een verwarmingsradiator of verlichtingsspot, worden geplaatst.
- De kast mag niet worden blootgesteld aan direct zonlicht. Gebruik zo nodig jaloezieën voor ramen in de nabijheid van de kast.
- De kast mag niet in de nabijheid van een airconditioning of bij de hoofdingang van de ruimte worden geplaatst.

  Door een sterke luchtstroom kan de temperatuur in de kast enkele graden stijgen.

Juiste plaatsing van de kast zorgt voor optimale temperatuurvoorwaarden en koelprestaties.

Opmerking Een verwarmde toonbank is altijd voorzien van eigen afdekplaten vanwege de hoge temperatuur. Het wordt aanbevolen altijd twee afdekplaten aan te brengen tussen gekoelde en verwarmde vitrine-eenheden. Twee verwarmde vitrine-eenheden kunnen echter zonder plinten op elkaar worden aangesloten.

2.4. Reiniging vóór gebruik

1. Maak alvorens de kast in gebruik te nemen de oppervlakken en de voedselcompartimenten schoon met een mild, vloeibaar reinigingsmiddel.

   Volg de instructies op de verpakking van het reinigingsmiddel.

Opmerking Gebruik uitsluitend reinigingsmiddelen die zijn geclassificeerd als niet-giftig en pH 6-8. Gebruik geen op oplosmiddelen gebaseerde reinigingsmiddelen.

2. Droog de oppervlakken goed af.

2.5. Elektrische aansluitingen

Opmerking Het symbool op de kast (een bliksemschicht in een driehoek) geeft aan dat de kast onderdelen en bedrading bevat die onder spanning staan. De gedeelten die onder spanning staan, mogen alleen worden geopend door monteurs die zijn gekwalificeerd om elektrische apparatuur te installeren en te repareren.

Kasten zonder geïntegreerde motoreenheid worden met een permanente verbinding aangesloten op het elektriciteitsnetwerk.

Kasten met geïntegreerde motoreenheid werken op wisselstroom met een voltage van 230 V/50 Hz (enkelfase). Het stopcontact moet geaard zijn en het circuit moet zijn beveiligd met een trage zekering van 10A of 16A. Kijk op het typeplaatje (zie *pagina 3, afbeelding A1/A2*) voor de ampère van de zekering. Andere apparaten mogen niet op dezelfde zekering aangesloten.

In de plastic map aan de zijkant van de stekkerdoos bevindt zich een elektrisch schema waarin alle elektrische aansluitingen van de kast zijn weergegeven. Plaats het elektrisch schema na gebruik altijd terug in deze map.

Zie voor meer informatie over de locatie van het typeplaatje en het elektrische schema de *afbeeldingen op pagina 1-5* aan het begin van deze handleiding.

Let op! Werkzaamheden aan de elektrische installatie mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende installateur en de installatie moet voldoen aan alle IEE-voorschriften en lokale regelgeving. Het niet in acht nemen van deze veiligheidsinstructie kan ernstig of dodelijk letsel tot gevolg hebben.

3. Bediening

3.1. Opstarten

Koelvitrines zijn ontworpen voor gebruik met een externe condensor. Het bedrijf dat de koelvitrine/koelapparatuur installeert, moet voldoende training en aanwijzingen geven voor het bedrijf en de locatie van de voeding en de serviceschakelaars die moeten worden bediend voor normale reinigingsactiviteiten.

Voordat dat de kasten worden opgestart, moet de juiste waarde voor de expansiekleppen in de kasten worden ingesteld. De ingestelde waarden voor de thermostaten in de kasten moeten worden gecontroleerd met een aparte en accurate thermometer.

Opmerking Voor kasten met een geïntegreerde motoreenheid bevindt de koelapparatuur - compressor, condenser en elektrische apparatuur - zich onder het motorcompartiment aan de rechterzijde van de kast, bekeken vanaf de bedieningszijde. De koelapparatuur wordt opgestart zodra de stekker in de wandcontactdoos wordt gestoken.

3.2. Bedrijfsthermostaat

De interne temperatuur van de kasten wordt geregeld door thermostaten. Tijdens de koelfase opent de thermostaat de magneetklep in de koelmiddelleiding.

Opmerking Voor kasten met een geïntegreerde motoreenheid schakelt de thermostaat (zie *pagina 3, afbeelding B1-E1*) de compressor in het motorcompartiment in.

De bedrijfsthermostaat van de kast wordt ingesteld bij het opstarten van de kast. De instelling houdt rekening met zowel de temperatuur die vereist is voor de producten in de vitrine, als de bedrijfstemperatuur van de kast. Als u de thermostaat op een lagere temperatuur instelt, kan de verdamper bevriezen waardoor deze niet meer werkt.

De temperatuur in de kast moet regelmatig worden gecontroleerd.

Voor de bedrijfsthermostaat worden de fabrieksinstellingen ingesteld. Zie de gebruikershandleiding van de thermostaat voor instructies voor de bediening. Neem bij problemen contact op met uw servicebedrijf.

3.2.1. Eliwell ID 971

De Eliwell ID 971 is een elektronische regeleenheid voor het automatisch ontdooien van koelsystemen met behulp van een thermostaat en temperatuursensor.

3.2.1.1. Toetsen en menu's

Het apparaat wordt bediend en geprogrammeerd met vier toetsen:

- **Pijl OMHOOG** - bladeren door menuopties, waarden verhogen, functie voor handmatig ontdooien activeren.
- **Pijl OMLAAG** - bladeren door menuopties, waarden verlagen, programmeerbaar met parameter.
- **Toets FNC** - functie beëindigen, programmeerbaar met parameter.
- **Toets SET** - instelwaarden en menu benaderen, opdrachten bevestigen, alarmen weergeven.

Bij het opstarten voert het apparaat een lampentest uit - het display en de LED's knipperen enkele seconden om de werking te controleren.

Opmerking De bedieningseenheid is vooraf geprogrammeerd. Pas de ingestelde waarden niet aan. Als de waarden voor het thermostaat of het ontdooien worden gewijzigd, kan de verdamper bevriezen. Neem bij problemen contact op met de dichtstbijzijnde reparatiedienst of dealer.

Het apparaat heeft twee hoofdmenu's: het menu Machine Status en het menu Programming.

3.2.1.2. Het menu Machine Status

1. Druk kort op SET om het menu Machine Status te openen. Indien er geen alarmen zijn, verschijnt de aanduiding 'SEt'.

2. Blader met de toets OMHOOG of OMLAAG door de menuonderdelen.

   Submenu's: Pb1 (meetwaarde 1), Pb2 (meetwaarde 2), SEt (instelwaarden).

   De temperatuur aanpassen

   a. Druk kort op SET om het menu Machine Status te openen. De aanduiding 'SEt' verschijnt.
   b. Druk nogmaals op SET om de ingestelde waarde weer te geven. De waarde verschijnt in het display.
   c. Wijzig binnen 15 seconden de ingestelde waarde met de toets OMHOOG of OMLAAG.

   Meetwaarden weergeven

   Druk wanneer de betreffende aanduiding wordt weergegeven op SET om de bijbehorende meetwaarde weer te geven.

3.2.1.3. Het menu Programming

1. Druk minimaal 5 seconden op SET om het menu Programming te openen.
2. Blader met de toets OMHOOG of OMLAAG door de menuonderdelen.
3. Druk op SET om een submenu te openen. De aanduiding van de eerste instelwaarde verschijnt.
4. Blader met OMHOOG of OMLAAG door de overige parameters.
5. Druk kort op SET om de gewenste instelwaarde te selecteren.
6. Stel de gewenste waarde in met de toets OMHOOG of OMLAAG.
7. Druk op SET om te bevestigen en door te gaan naar de volgende instelwaarde.

Opmerking Wanneer u niet binnen 15 seconden een toets indrukt of op de toets FNC drukt om de functie te verlaten, wordt de laatste waarde in het display gecontroleerd en keert u terug naar de vorige weergave.

Fabrieksinstellingen

Alle functies zijn vooraf in de fabriek ingesteld. Wijzig de instellingen alleen als dit nodig is.

3.2.1.4. De ontdooicyclus handmatig starten

Druk 5 seconden op de toets OMHOOG om de ontdooicyclus handmatig te starten.

Als niet aan de voorwaarden voor ontdooien is voldaan (bijvoorbeeld als de gemeten temperatuur in de verdamper hoger is dan de temperatuur voor het stopzetten van het ontdooien), knippert het display drie (3) keer om aan te geven dat de opdracht niet wordt uitgevoerd.

Diagnose

Als aan de voorwaarden voor een alarm is voldaan, gaat de zoemer (indien aanwezig) af en gaat de LED met het alarmsymbool branden.

- Het alarm voor een onjuiste thermostaatmeetwaarde (meetwaarde 1) wordt als E1 op het display weergegeven.
- Het alarm voor een onjuiste verdampermeetwaarde (meetwaarde 2) wordt als E2 op het display weergegeven.

3.2.1.5. LED

Positie	Bijbehorende functie	Status
	Compressor of relais 1	AAN als de compressor aanslaat; knippert wanneer inschakelen vertraagd plaatsvindt, geblokkeerd is of niet mogelijk is wegens beveiliging
	Ontdooien	AAN bij ontdooien; knippert bij handmatig ontdooien
	Alarm	AAN wanneer het alarm is ingeschakeld; knippert als het alarm is uitgezet

3.3. Automatisch ontdooien

Het ontdooien wordt geregeld door een aparte ontdooitimer met een begrenzingsthermostaat. Het ontdooien duurt ongeveer 30 minuten en wordt automatisch 1-4 keer op een dag uitgevoerd, afhankelijk van het model. Tijdens het ontdooien stijgt de temperatuur in de kast enkele graden en draaien de ventilatoren van de verdamper niet.

Opmerking De kast Gusto SO hoeft niet te worden ontdooid als deze voor de nacht wordt leeg gemaakt en uitgeschakeld.

Het dooiwater loopt door een pijp naar de rioolafvoer of het wordt door een aparte pomp naar de rioolafvoer gepompt. Het ontdooien gaat automatisch maar u kunt de kast ook handmatig laten ontdooien. Neem contact op met de dichtstbijzijnde reparatiedienst als u assistentie nodig hebt bij het ontdooien en reinigen.

Opmerking Kasten met een geïntegreerde motoreenheid hebben een aparte verdampingsbak voor dooiwater. Deze moet met de hand worden geleegd. Voor de Gusto SO vrieskast F is altijd een eigen aansluiting op de riolering voor het afvalwater nodig omdat dit model geen verdampingsbak voor condenswater heeft. Daar het afvoerpunt van de kast zich op een ander niveau bevindt dan in het reguliere Gusto SO model, kan er geen gewone leiding voor afvoerwater worden gebruikt.

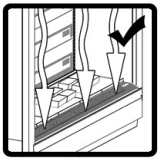
3.4. De kast vullen

Zorg bij het vullen van de kast dat de luchtstroom niet wordt belemmerd. Vul de kast niet hoger dan de markeringen voor de maximale lading. Als er te veel producten in de kast worden geplaatst of als de kast op onjuiste wijze wordt gevuld, wordt de luchtstroom geblokkeerd en stijgt de temperatuur van de producten in de kast.

Bij de kasten Luxo FGD en Nardo HGD kan de deur tijdens het laden in de open stand worden vergrendeld. Houd de deur niet langere tijd achtereen geopend.

Controleer bij de kasten Sofie SO DD en Emile SO DD of de producten in de vitrine op het bovenste dek het luchtkanaal aan de voorzijde van de kast niet blokkeren. Plaat geen producten buiten het gemarkeerde gebied op het productschap. Zie voor meer informatie de afbeeldingen hieronder.

Houd bij het vullen rekening met het volgende:



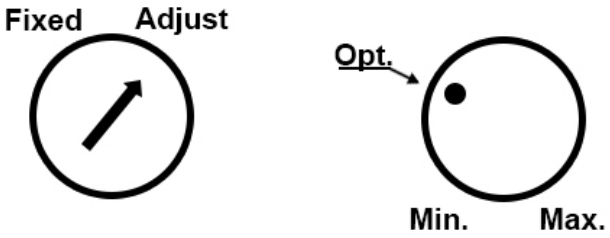
- Plaats de producten zorgvuldig
- Breng verdeelstukken aan in de compartimenten om de koude lucht beter tussen de producten te laten circuleren.
- Gebruik de juiste schappen voor de verschillende producten.
- Houd ten minste 50 mm vrij tussen de producten en de binnenzijde van de koof van de kast.
- Plaats geen producten boven de markeringen voor de maximale lading. Zie voor meer informatie de *afbeeldingen op pagina 1 en 2* aan het begin van deze handleiding.
- Zorg dat de producten niet over de voorrand van de schappen uitsteken.
- Overschrijdt de maximale belasting van een schap niet, 100 kg per meter.
- Plaats geen producten boven op de kast.
- Ga niet op de glazen rand staan.

Opmerking De kast is niet ontworpen om producten te koelen of op te warmen, maar om ze op de temperatuur te houden waarmee ze in de vitrine worden geplaatst. Plaats geen voedingsproducten in de kast die kouder of warmer (afhankelijk van het kasttype) zijn dan de opgegeven temperatuur.

Let op! De maximale laadhoogte en het maximale gewicht mogen niet worden overschreden. Vallende objecten kunnen persoonlijk letsel veroorzaken bij gebruikers.

3.5. Bepaling toerental ventilator

In de kasten Emilie en Sofie SO kan het toerental van de ventilator worden geregeld. Op deze kasten zijn twee schakelaars, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding: de schakelaar aan de linkerkant met twee standen en de potentiometer aan de rechterkant. Bij de stand "Fixed" (Vastgezet) draait de ventilator op maximale snelheid waarbij de potentiometer rechts daarvan niet beschikbaar is. Als de schakelaar aan de linkerkant in de stand "Adjust" (Aanpassen) wordt gezet, kan de snelheid van de ventilator worden geregeld met de potentiometer. Welke snelheid de juiste is, is afhankelijk van omgevingscondities, maar als algemene regel, is het het meest efficiënt om de potentiometer in de gemarkeerde stand "Opt" te zetten.



4. Onderhoud

4.1. Reinigen

De volgende reinigingsprocedure moet ten minste tweemaal per jaar worden uitgevoerd. Als producten in de kast beschadigd raken of vloeistof gaat lekken, moet de kast direct worden gereinigd. Bediende vitrines moeten dagelijks worden gereinigd.

Opmerking Reinig de kast niet terwijl de ventilatoren aanstaan. Trek de stekker uit het stopcontact om de ventilatoren tijdens het reinigen uit te schakelen.

Let op! Verdampers, condensors en onderdelen van roestvrij staal kunnen scherpe randen hebben. Draag beschermende handschoenen en werk voorzichtig om snijwonden te voorkomen.

1. Trek de stekker van de kast uit het stopcontact of zet het apparaat in de reinigingsmodus met de daarvoor bestemde schakelaar.

   Bij de kasten Luxo FGD en Nardo HGD kan de deur tijdens het reinigen in de open stand worden vergrendeld.

2. Maak de kast leeg.
3. Wacht tot de temperatuur in de kast gelijk is aan de omgevingstemperatuur.
4. Verwijder eventuele voedselresten en ander vuil.

   Gebruik nooit een mes of scherp voorwerp om het ijs van de verdamper te verwijderen. Schade aan het koelcircuit kan leiden tot lekkage van koelvloeistof.

   U kunt het afvoerrooster eenvoudig wegnemen in de Spirit MD, Intro RI and Inspi SV. De kasten zijn dan gemakkelijker schoon te maken. Zie voor meer informatie over de locatie van de afvoerroosters de *afbeelding op pagina 1* aan het begin van deze handleiding.

5. Controleer of de kast dooiwater bevat en verwijder dit zo nodig.
6. Reinig de interne oppervlakken van de kast met een mild reinigingsmiddel (niet giftig, pH 6-8) en droog ze goed af met een schone doek.
7. Zet de kast aan als het reinigen gereed is.

Opmerking Controleer bij kasten met een geïntegreerde motoreenheid minimaal een keer per maand of de condenser schoon is. Reinig zo nodig de ribben van de condensor met een stofzuiger en controleer of zich geen voorwerpen in de ruimten tussen de ribben bevinden. Het voorpaneel moet worden geopend voor reparaties en onderhoud.

Opmerking Voor de verwarmde vitrinekast Gusto SO model H moet de lade in het midden van de kast aan de bedieningszijde (zie *pagina 3, afbeelding D2*) dagelijks leeg en schoon worden gemaakt. De stroom van de lade is is c. 5 L (ongeveer 2 cm water op de bodem).

Opmerking Bij lekkage van de koelvloeistof moeten alle producten in de vitrinekast worden weggegooid en moet de kast worden gereinigd.

4.2. Problemen oplossen

Bij een defect in de kast of uitrusting van de kast of als de kast niet op de juiste wijze functioneert, moet u controleren of er sprake is van risico's voor personen of eigendommen. Trek zo nodig de stekker van de kast uit het stopcontact en neem contact op met de dichtstbijzijnde servicedienst.

4.3. Stroomuitval

Controleer na een stroomstoring of de kast normaal werkt. Neem zo nodig contact op met de dichtstbijzijnde servicedienst.

4.4. Onderhoud en reserveonderdelen

De specificaties van de kast staan vermeld op het typeplaatje. Bij liggende modellen is dit bevestigd aan de zijde van de stekkerdoos, bij staande modellen op de behuizing van de bovenste verlichting aan de voorzijde. Geef type, naam en serienummer van de kast en de op het typeplaatje vermelde controlemarkeringen van de kast door aan de erkende servicedienst.

Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden aan het koelsysteem of de elektrische installatie van de kast mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende reparateur.

Gebruik alleen originele hulpstukken die worden geleverd bij de kast, en de accessoires van de producent voor de specifieke kast. Neem voor meer informatie over hulpstukken en accessoires contact op met de leverancier van de kast.

Opmerking De hoofdschakelaar bevindt zich in de machineruimte van de stroomconvector.

Opmerking De ventilatoren moeten worden uitgeschakeld bij reparatie of onderhoud.

4.5. De kast afdanken

Als de levensduur van de kast ten einde loopt, moet de kast conform de lokale milieuwetgeving worden afgevoerd. Vraag bij de plaatselijke reinigingsdienst of milieudienst informatie over het afvoeren van schadelijke stoffen en het inzamelen van recyclebare materialen.

norpe

VIESMANN Group

EY - VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS KONEESTA
EG - FÖRSÄKRAN OM MASKINENS ÖVERENSSTÄMMELSE
EC - DECLARATION OF CONFORMITY OF THE MACHINERY
EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG FÜR EINE MASCHINE

Valmistajan toiminimi ja osoite: / Tillverkarens namn och adress: / ***The name and the address of the manufacturer:*** / Firmenbezeichnung und vollständige Anschrift des Herstellers:

NORPE OY
PL 24 / Teollisuustie 7
FIN 06151 PORVOO
SUOMI - FINLAND - FINNLAND

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen eritelmän: / Namn på och adress till den person som är behörig att ställa samman den tekniska dokumentationen: / ***Name and address of the person authorised to compile the technical file:*** / Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen:

NORPE OY
PL 24 / Teollisuustie 7
FIN 06151 PORVOO
SUOMI - FINLAND - FINNLAND

Vakuutamme, että myymäläkaluste merkki ja tyyppi: / Vi försäkrar, att butiksmöbel märke och typ: / ***We declare that commercial display cabinet model and type:*** / Wir erklären, dass Verkaufsmöbel Modell und Typ:

VISION COLLECTION –M
GUSTO, SPIRIT, INTRO, INSPI
NARDO, LUXO, MAXIM, SOFIE
VEGA, SV, ICONIC, EMILIE

valmistusviikosta lähtien: / från tillverknings vecka: / ***since production week:*** / ab Herstellers Woche:

0108

kalustenumerosta lähtien: / från möbelnummer: / ***since cabinet number:*** / ab Möbelnummer:

384896

on konedirektiivin (2006/42/EY) asiaankuuluvien säännösten mukainen ja on EMC-direktiivin (2004/108/EY), pienjännitedirektiivin (2006/95/EY) ja ROHS-direktiivin (2011/65/EU) säännösten mukainen, ja kuuluu korkeintaan painelaitedirektiivin (1997/23/EY) luokkaan I.

överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i maskindirektivet (2006/42/EG) och överensstämmer med bestämmelser i EMC-direktivet (2004/108/EG), i lågspänningsdirektivet (2006/95EG) och i ROHS-direktivet (2011/65/EU), och klassas i högst kategori I i tryckbärande anordning direktiv (1997/23/EG).

is in conformity with the relevant provisions of the Machinery Directive (2006/42/EC) and is in conformity with the provisions of the The EMC Directive (2004/108/EC), the Low Voltage Directive (2006/95/EC) and the ROHS Directive (2011/65/EU), and is classified as no higher than category I of Pressure Equipment Directive (1997/23/EY).

den einschlägigen Bestimmungen der Maschinenrichtlinie (2006/42/EG) entspricht und den Bestimmungen der EMV Richtlinie (2004/108/EG), der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) und der ROHS Richtlinie (2011/65/EU) entspricht, und höchstens unter die Kategorie I der Druckgeräten Richtlinie (1997/23/EY) fällt.

Ja lisäksi vakuutamme, että / Vi försäkrar dessutom att / ***And furthermore, we declare that*** / Und ausserdem erklären wir, dass

seuraavia eurooppalaisia yhdenmukaistettuja standardeja on sovellettu / följande europeiska harmoniserade standarder har använts / ***the following European harmonised standards have been used*** / die folgenden europäischen harmonisierten Normen verwendet wurden

EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60335-1, EN 50106, EN 50581
EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-1, EN 55022, EN 378-2

ja seuraavia muita teknisiä standardeja tai eritelmiä on sovellettu / och följande andra tekniska standarder och specifikationer har använts / ***and the following other technical standards and specifications have been used*** / und die folgenden weiteren technischen Normen und Spezifikationen verwendet wurden

EN ISO 23953-1, EN ISO 23953-2, EN 60335-2-89, ISO/TR 14121-2

Vakuutuksen antopaikka ja päivä: / Ort och datum för försäkran: / ***Place and date of issue:*** / Ort und Tag der Ausstellung:

PORVOO 04.06.2015

Valtuutetun henkilön allekirjoitus ja nimen selvennys: / Den befullmäktigade personens underskrift och underskriften förtydligad: / ***Signature of authorized person and the signature clarified:*** / Unterzeichnung des Bevollmächtigten und Unterzeichnung in Druckschrift:

Matti Virtanen

Asema: / Titel: / ***Title:*** / Stellung: **Toimitusjohtaja** / Verkställande Direktör /

Managing Director / Geschäftsführender Direktor

norpe

VIESMANN Group

EY - LIITTÄMISVAKUUTUS OSITTAIN VALMIISTA KONEESTA
EG - FÖRSÄKRAN FÖR INBYGGNAD AV EN DELVIS FULLBORDAD MASKIN

Valmistajan toiminimi ja osoite: / Tillverkarens namn och adress:

NORPE OY
PL 24 / Teollisuustie 7
FIN 06151 PORVOO
SUOMI - FINLAND - FINNLAND

Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan asiaankuuluvat tekniset asiakirjat: / Namn på och adress till den person som är behörig att ställa samman den tekniska dokumentationen:

NORPE OY
PL 24 / Teollisuustie 7
FIN 06151 PORVOO
SUOMI - FINLAND - FINNLAND

Vakuutamme, että koskien osittain valmista konetta merkki ja tyyppi: / Vi försäkrar, att för den delvis fullbordade maskinen märke och typ:

VISION COLLECTION –0
GUSTO, SPIRIT, INTRO, INSPI, VEGA
NARDO, LUXO, MAXIM, SOFIE, EMILIE
eVISIO, ICONIC

valmistusviikosta lähtien: / från tillverknings vecka:

0108

kalustenumerosta lähtien: / från möbelnummer:

384896

seuraavia konedirektiivin (2006/42/EY) olennaisia vaatimuksia on sovellettu ja ne täyttyvät: / har följande grundläggande krav i maskindirektivet (2006/42/EC) tillämpats och fullföljts:

Liite I A osat 1. ja 2.1. lukuunottamatta osia 1.2.3. ja 1.2.4. / Bilaga I delar 1. och 2.1. med undantag av delar 1.2.3. och 1.2.4.

asiaankuuluvat tekniset asiakirjat on koottu liitteen VII osan B mukaisesti ja että nämä asiakirjat tai niiden osat toimitetaan postitse tai sähköisesti toimivaltaiselle kansalliselle viranomaiselle perustellun pyynnön mukaisesti / har den relevanta tekniska dokumentationen sammanställts i enlighet med avsnitt B av bilaga 7 och denna dokumentation eller delar därav kommer att förmedlas per post eller elektroniskt som svar på en motiverad begäran från nationell myndighet

ja että tämä osittain valmis kone on EMC-direktiivin (2004/108/EY), pienjännitedirektiivin (2006/95/EY) ja ROHS-direktiivin (2011/65/EU) säännösten mukainenn, ja kuuluu korkeintaan painelaitedirektiivin (1997/23/EY) luokkaan I. / och att denna delvis fullbordade maskin överensstämmer med bestämmelser i EMC-direktivet (2004/108/EG), i lågspänningsdirektivet (2006/95EG) och i ROHS-direktivet (2011/65/EU), och klassas i högst kategori I i tryckbärande anordning direktiv (1997/23/EG).

Ja lisäksi vakuutamme, että / Vi försäkrar dessutom att

seuraavia eurooppalaisia yhdenmukaistettuja standardeja on sovellettu / följande europeiska harmoniserade standarder har använts

EN ISO 12100, EN 60335-1, EN 50106, EN 50581, EN 378-2
EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-1, EN 55022

ja seuraavia muita teknisiä standardeja tai eritelmiä on sovellettu / och följande andra tekniska standarder och specifikationer har använts

EN ISO 23953-1, EN ISO 23953-2, EN 60335-2-89, ISO/TR 14121-2

Tätä osittain valmista konetta ei saa ottaa käyttöön ennen kuin lopullinen kone, johon se on määrä liittää, on tarvittaessa vakuutettu olevan konedirektiivin (2006/42/EY) säännösten mukainen. / Denna delvis fullbordade maskin får inte tas i drift förrän den fullständiga maskin den ska byggas in i har försäkrats överensstämma med bestämmelserna i direktiv 2006/42/EG, där så är tillämpligt.

Vakuutuksen antopaikka ja päivä: / Ort och datum för försäkran:

PORVOO 04.06.2015

Valtuutetun henkilön allekirjoitus ja nimen selvennys: / Den befullmäktigade personens underskrift och underskriften förtydligad:

Matti Virtanen

Asema: / Titel: **Toimitusjohtaja / Verkställande Direktör /**

norpe

VIESMANN Group

EC - DECLARATION OF INCORPORATION FOR PARTLY COMPLETED MACHINERY
EG - ERKLÄRUNG FÜR DEN EINBAU EINER UNVOLLSTÄNDIGEN MASCHINE

The name and the address of the manufacturer: / Firmenbezeichnung und vollständige Anschrift des Herstellers:

NORPE OY
PL 24 / Teollisuustie 7
FIN 06151 PORVOO
SUOMI - FINLAND - FINNLAND

Name and address of the person authorised to compile the relevant technical documentation: / Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die relevanten technischen Unterlagen zusammenzustellen:

NORPE OY
PL 24 / Teollisuustie 7
FIN 06151 PORVOO
SUOMI - FINLAND - FINNLAND

We herewith declare that for the Partly Completed Machinery model and type: / Wir erklären, dass für die unvollständige Maschine Modell und Typ:

VISION COLLECTION –0
GUSTO, SPIRIT, INTRO, INSPI, VEGA
NARDO, LUXO, MAXIM, SOFIE, EMILIE
eVISIO, ICONIC

since production week: / ab Herstellers Woche:

0108

since cabinet number: / ab Möbelnummer:

384896

The following essential requirements of the Machinery Directive (2006/42/EC) are applied and fulfilled: / die folgenden grundlegenden Anforderungen der Maschinenrichtlinie (2006/42/EG) zur Anwendung kommen und eingehalten werden:

Annex I A parts 1. and 2.1. excluding parts 1.2.3. and 1.2.4. / Anhang I A Teile 1. und 2.1. exklusive Teile 1.2.3. und 1.2.4.

the relevant technical documentation is compiled in accordance with part B of Annex VII and that this documentation or parts hereof will be transmitted by post or electronically in response to a reasoned request by the national authorities / die speziellen technischen Unterlagen wurden gemäss Anhang VII Teil B erstellt und die speziellen Unterlagen oder Teile davon werden durch die Post oder elektronisch einzelstaatlichen Stellen auf begründetes Verlangen übermittelt

and that this partly completed machinery is in conformity with the provisions of the The EMC Directive (2004/108/EC), the Low Voltage Directive (2006/95/EC) and the ROHS Directive (2011/65/EU), and is classified as no higher than category I of Pressure Equipment Directive (1997/23/EY). / und dass diese unvollständige Maschine den Bestimmungen der EMV Richtlinie (2004/108/EG), der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) und der ROHS Richtlinie (2011/65/EU) entspricht, und höchstens unter die Kategorie I der Druckgeräten Richtlinie (1997/23/EY) fällt.

And furthermore, we declare that / Und ausserdem erklären wir, dass

the following European harmonised standards have been used / die folgenden europäischen harmonisierten Normen verwendet wurden

EN ISO 12100, EN 60204-1, EN 60335-1, EN 50106, EN 50581
EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-1, EN 55022, EN 378-2

and the following other technical standards and specifications have been used / und die folgenden weiteren technischen Normen und Spezifikationen verwendet wurden:

EN ISO 23953-1, EN ISO 23953-2, EN 60335-2-89, ISO/TR 14121-2

This partly completed machinery must not be put into service until the final machinery into which it is to be incorporated has been declared in conformity with the provisions of the Machinery Directive 2006/42/EC, where appropriate. / Diese unvollständige Maschine darf erst dann in Betrieb genommen werden, wenn gegebenenfalls festgestellt wurde, dass die Maschine, in die die unvollständige Maschine eingebaut werden soll, den Bestimmungen der Maschinenrichtlinie (2006/42/EG) entspricht.

Place and date of issue: / Ort und Tag der Ausstellung:

PORVOO 04.06.2015

Signature of authorized person and the signature clarified: / Unterzeichnung des Bevollmächtigten und Unterzeichnung in Druckschrift:

Matti Virtanen

Title: / Stellung: ***Managing Director*** / Geschäftsführender Direktor

VIESMANN

climate of innovation

GERMANY
Viessmann Kühlsysteme GmbH
Phone +49 9281 814-0
Fax +49 9281 814-269
kuehlsysteme@viessmann.de
www.viessmann.de/kuehlsysteme

SWITZERLAND
Viessmann (Schweiz) AG
Phone +41 56 418 67 11
Fax +41 56 401 13 91
info@viessmann.ch
www.viessmann.ch/kuehlsysteme

AUSTRIA
Viessmann Ges.m.b.H.
Phone +43 72 42 623 81-100
Fax +43 72 42 623 81-440
info@viessmann.at
www.viessmann.at/kuehlsysteme

UNITED KINGDOM
Viessmann Refrigeration Systems Limited
Free phone 0800 6346555
Phone +44 121 7440 422
Fax +44 121 7440 433
sales@viessmann-coldtech.co.uk
www.viessmann-refrigeration.com/en

FRANCE
Viessmann Technique du Froid S.à.r.l.
Phone +33 3 87291700
Fax +33 3 87941655
france@viessmann-refrigeration.com
www.viessmann-refrigeration.com

POLAND
Viessmann Systemy Chłodnicze Sp. z o.o.
Phone +48 22 882 0020
Fax +48 22 882 00 19
norpe@norpe.pl
www.viessmann-refrigeration.com/pl

RUSSIA
Viessmann Group – Norpe Moscow
Norpe St. Petersburg
Phone +7 499 277 1260
www.viessmann-refrigeration.com/ru

UNITED ARABIAN EMIRATES
Viessmann Middle East FZE
Phone +971 43724247
Fax +971 43724241
refrigeration@viessmann.ae
www.viessmann.ae/refrigeration

05/2015

Copyright Viessmann

Duplication and alternative use only with prior written consent.

Subject to technical modifications.